READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

*Visit **www.hamiltonbeach.com** for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!*

*Rendez-vous sur **www.hamiltonbeach.ca** pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !*

*¡Visite **www.hamiltonbeach.com.mx** para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!*

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

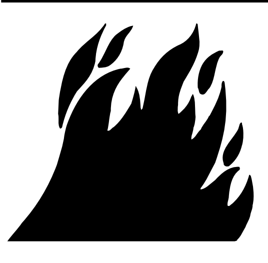
Hamilton Beach®

Toaster Oven
Four grille-pain
Horno de la Tostadora



English 2
Français 17
Español 33

⚠WARNING



Fire Hazard.

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not operate unattended while in Toast or Broil modes.
- Do not use with oven cooking bags.
- Always allow at least one inch between food and heating element.
- Always unplug toaster oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or toaster oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn all controls OFF (STOP); then remove plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the toaster oven is covered, touching, or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation or before the appliance cools down.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.

19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. To turn oven off, press the STOP button. See "Parts and Features" section.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
23. Always use appliance with crumb tray securely in place.
24. Do not use appliance for other than intended use.
25. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break; however, it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our toll-free customer service number.

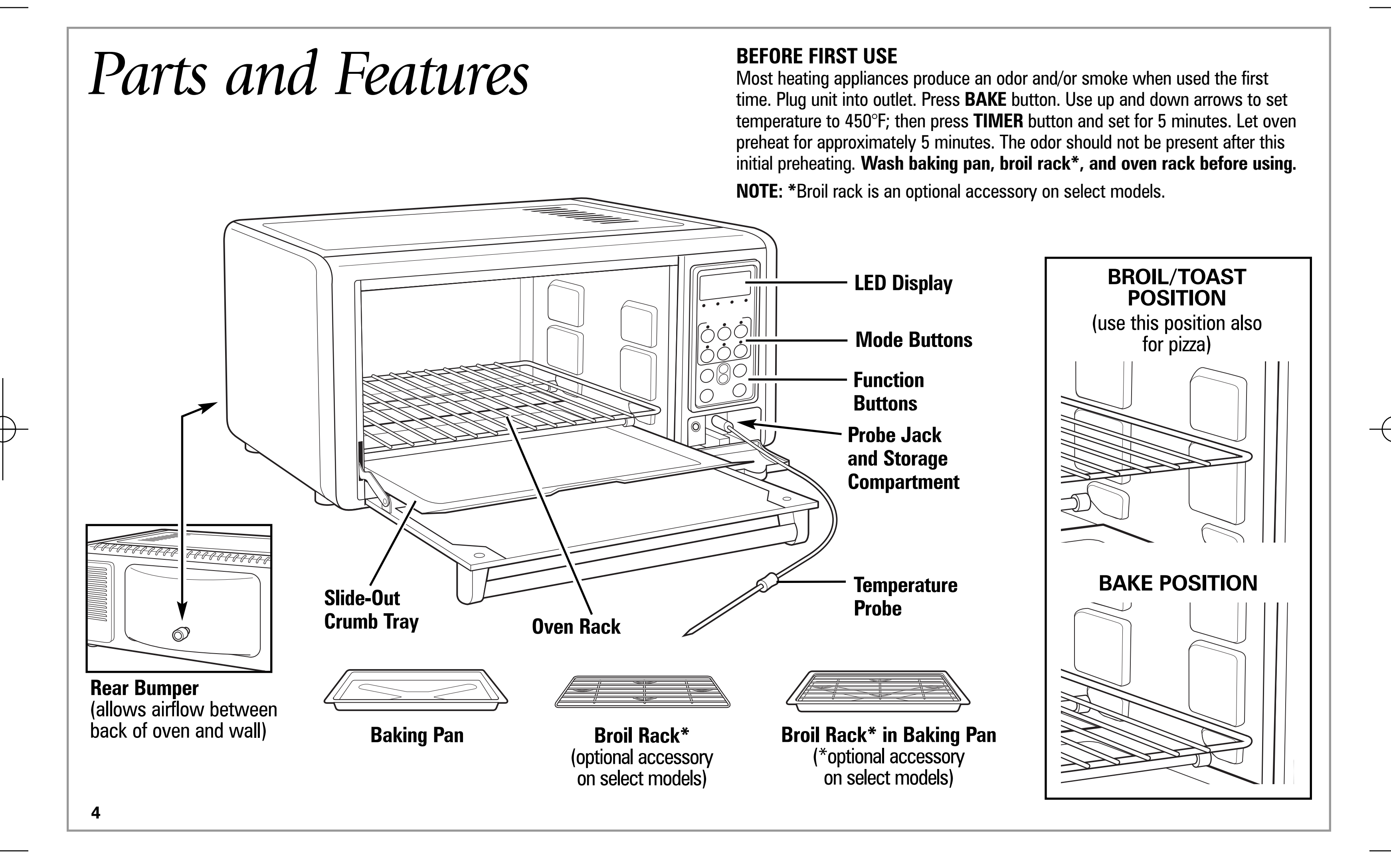
Always unplug your toaster oven from the outlet when not in use.

Parts and Features

BEFORE FIRST USE

Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used the first time. Plug unit into outlet. Press **BAKE** button. Use up and down arrows to set temperature to 450°F; then press **TIMER** button and set for 5 minutes. Let oven preheat for approximately 5 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. **Wash baking pan, broil rack*, and oven rack before using.**

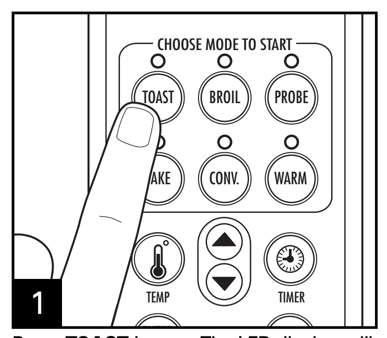
NOTE: ***Broil rack is an optional accessory on select models.



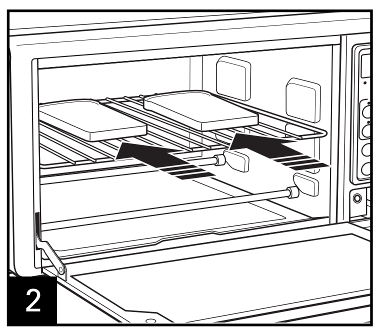
How to Toast

⚠ WARNING **Fire Hazard.**
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not leave appliance unattended when in operation.
- Always unplug toaster oven when not in use.

BEFORE FIRST USE: Wash all removable parts in warm, soapy water and dry thoroughly.

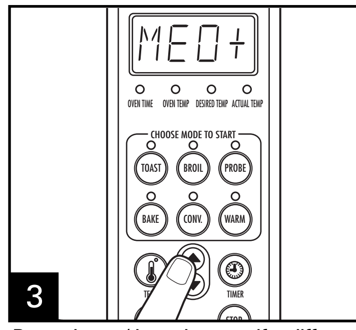


Press **TOAST** button. The LED display will read "CNTR RACK"—this is a prompt to center the rack in the oven for best toasting results.

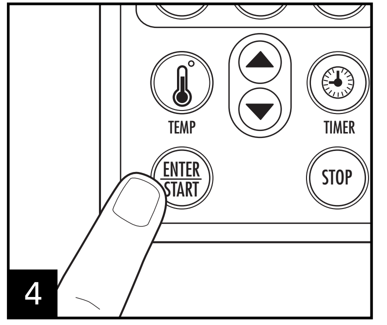


Place food into oven.

NOTE: MED is the default toast shade. After first use, the last shade selected will be the default.



Press the up/down buttons if a different toast shade is desired. Choose from LITE, LT+, MED, MED+, and DARK.

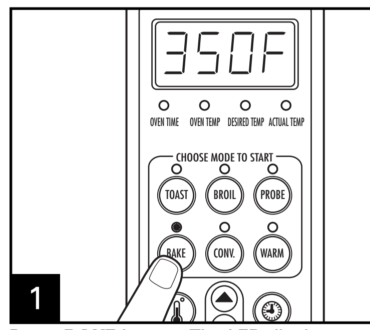


Once a shade is selected, press **ENTER/ START**. The oven will beep when cycle is complete, and the LED display will read "DONE" for 30 seconds. The desired shade may be changed at any point during the toasting cycle by pressing the up/down buttons.

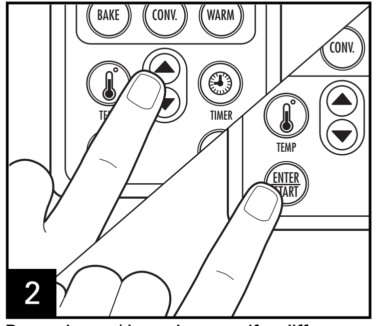
TIPS:
- To toast frozen pastry or waffles, select a light color and toast directly on oven rack. If pastry has a glaze or frosting, use baking pan to prevent dripping.
- The number of slices of bread, the bread freshness, and the starting temperature of the oven will affect toast color. Adjust the toast shade to achieve the desired color.
- When toasting, condensation may form on oven door. A toaster is open and allows moisture to escape. A toaster oven is a closed space and so moisture is slow to escape. This is normal.
- At the end of the toast cycle, remove toast immediately or the heat remaining in the toaster oven will continue to cook and dry out your toast.

How to Bake

⚠ WARNING **Fire Hazard.**
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not use oven cooking bags.
- Always allow at least 1 inch between food and heating element.
- Always unplug toaster oven when not in use.

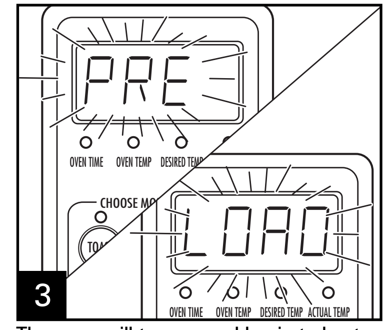


Press **BAKE** button. The LED display will read "350F" (176°C) or the last temperature selected in Bake mode.

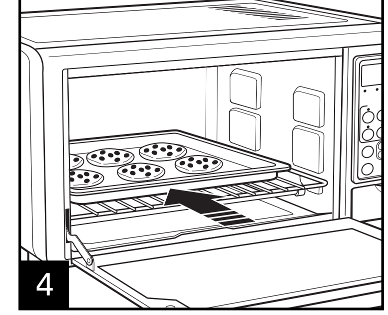


Press the up/down buttons if a different temperature is desired (between 200°F [93°C] and 450°F [232°C]). Once a temperature is selected, press **ENTER/ START**.

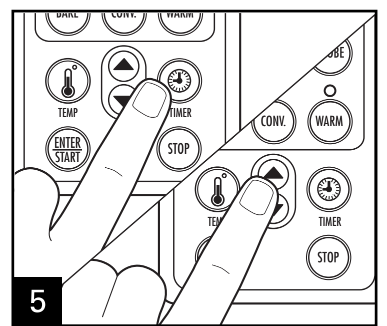
NOTE: 350°F [176°C] is the default bake temperature. After first use, the last temperature selected will be the default.

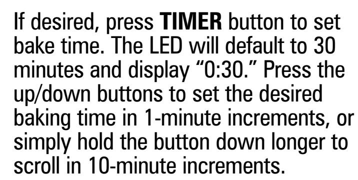


The oven will turn on and begin to heat. This will be evident as the LED display will flash "PRE" and then "HEAT." A beep will sound when preheated, and the LED display will flash "LOAD" and then "FOOD."



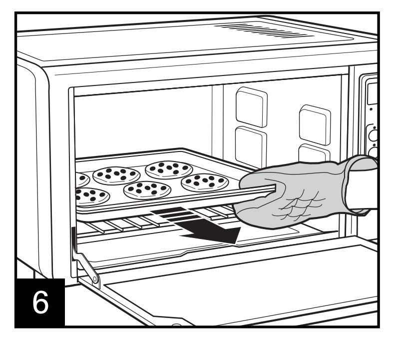
Place food into oven.





If desired, press **TIMER** button to set bake time. The LED will default to 30 minutes and display "0:30." Press the up/down buttons to set the desired baking time in 1-minute increments, or simply hold the button down longer to scroll in 10-minute increments.

Once a bake time has been selected, press **ENTER/START**.



The oven will beep when cycle is complete, and the LED display will read "DONE" for 30 seconds. Remove food using oven mitts. Unplug from outlet when finished.

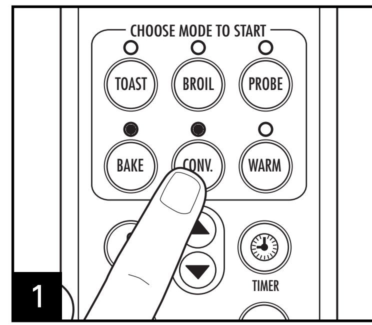
NOTE: The oven is equipped with a 2-hour auto shutoff timer. If no bake time is selected, the unit will begin to count down from 2 hours, including preheat time, and then shut off.

Convection Bake

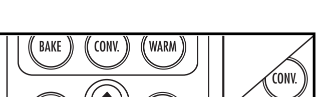
(on select models)

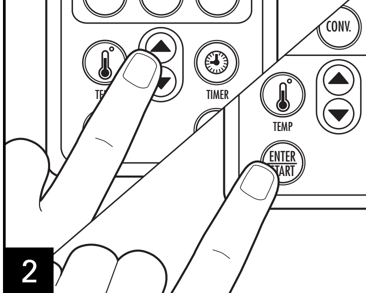
⚠ WARNING **Fire Hazard.**

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not use oven cooking bags.
- Always allow at least 1 inch between food and heating element.
- Always unplug toaster oven when not in use.

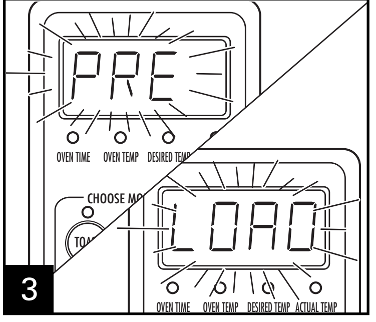


Press **CONV** button. Both the BAKE and CONV lights will illuminate.

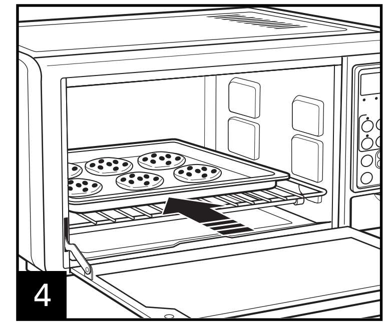




Press the up/down buttons if a different temperature is desired (between 200°F [93°C] and 450°F [232°C]). Once a temperature is selected, press **ENTER/ START**.



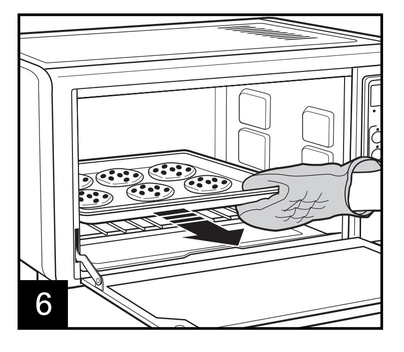
The oven will turn on and begin to heat. This will be evident as the LED display will flash "PRE" and then "HEAT." A beep will sound when preheated, and the LED display will flash "LOAD" and then "FOOD."



Place food into oven.

Press **TIMER** button to set bake time. The LED will default to 30 minutes and display "0:30." Press the up/down buttons to set the desired baking time in 1-minute increments, or simply hold the button down longer to scroll in 10-minute increments.

Once a bake time has been selected, press **ENTER/START**.



The oven will beep when cycle is complete, and the LED display will read "DONE" for 30 seconds. Remove food using oven mitts. Unplug from outlet when finished.

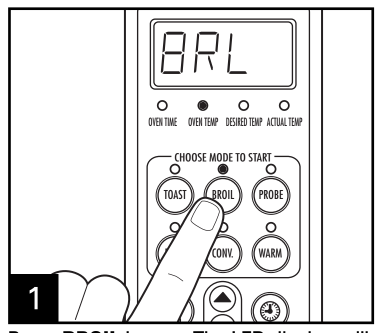
NOTE: The oven is equipped with a 2-hour auto shutoff timer. If no bake time is selected, the unit will begin to count down from 2 hours, including preheat time, and then shut off.



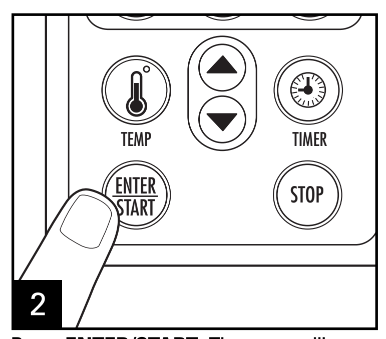
How to Broil

⚠ WARNING **Fire Hazard.**

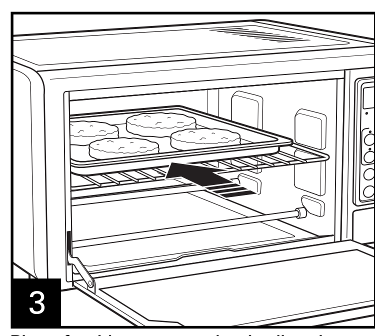
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not leave oven unattended during operation.
- Keep 1 inch between food and heating element.
- Do not use oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Follow food manufacturer's instructions.



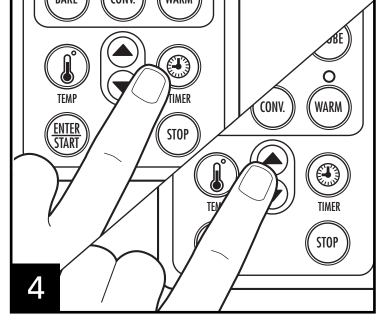
Press **BROIL** button. The LED display will read "BRL."



Press **ENTER/START**. The oven will begin heating at highest temperature setting.

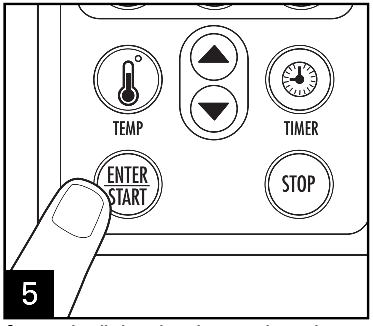


Place food into oven using broil rack.

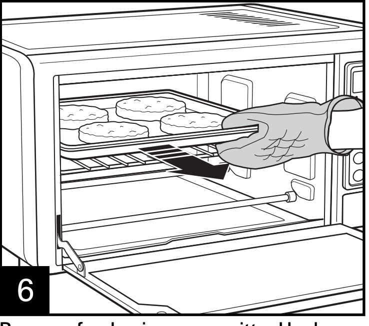


If desired, press **TIMER** button to set broil time. The LED will default to 20 minutes in Broil mode and display "0:20." Press the up/down buttons to set the desired broil time in 1-minute increments, or simply hold the button down longer to scroll in 10-minute increments.

How to Broil *(cont.)*



Once a broil time has been selected, press **ENTER/START**. The oven will beep when cycle is complete, and the LED display will read “DONE” for 30 seconds.



Remove food using oven mitts. Unplug from outlet when finished.

NOTE: The oven is equipped with a 2-hour auto shutoff timer. The unit will begin to count down from 2 hours, including preheat time, and then shut off.

FOOD	APPROX. BROIL TIME
1/4-lb. Hamburgers	30 minutes
Hot Dogs	15 minutes
Sausage Links or Patties (pierce casings before cooking)	15 to 20 minutes
Fish	15 minutes

These cooking times are an average and should be adjusted to individual preferences. Turn foods halfway through cooking time.

NOTE: Turn sausage links or patties after 3/4 of cooking time.

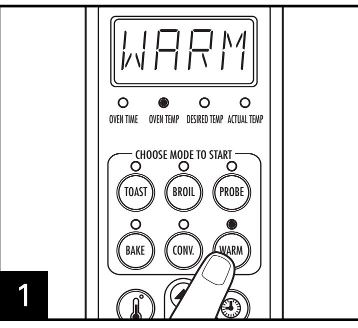
NOTES:

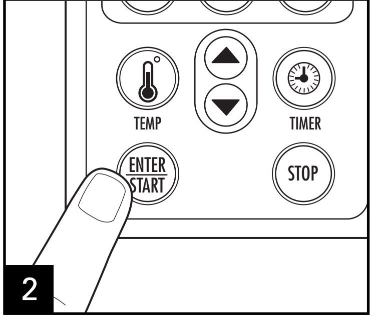
- Cook beef and pork to at least 160°F (71°C).
- Cook chicken to at least 165°F (74°C).
- Cook fish until at least 145°F (63°C) or until opaque or flakes with a fork.
- Visit **foodsafety.gov** for more safe cooking temperature information.
- In bake, convection, or broil modes, the probe can be used to measure temperature by pressing the **PROBE** button. The temperature will display for 5 seconds.

How to Warm

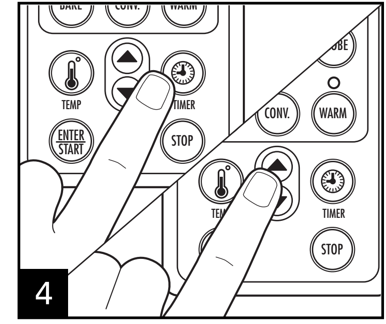
⚠ WARNING **Fire Hazard.**

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not use oven cooking bags.
- Always allow at least 1 inch between food and heating element.
- Always unplug toaster oven when not in use.

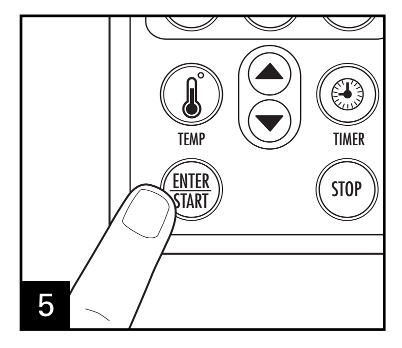




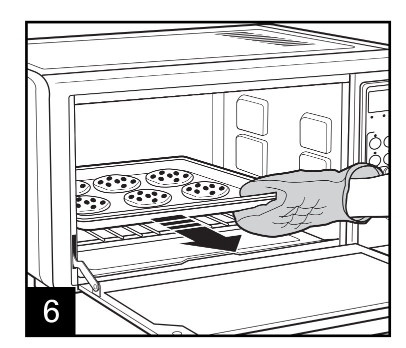
Press **WARM** button. The LED display will read "WARM." **NOTE:** If you would like the oven to keep your food warm after cooking/baking using the Bake, Convection, or Probe modes, simply press the **WARM** button at any time during the cooking/baking cycle. Once the set cooking time has elapsed, the unit will switch to Warm mode for the auto default time of 2 hours. Press **ENTER/START**. The oven will turn on and begin to heat.



Place food into oven. Press **TIMER** button to set keep warm time. The LED will default to 1 hour in Warm mode and display "1:00." Press the up/down buttons to set the desired keep warm time in 1-minute increments or simply hold the button down longer to scroll in 10-minute increments.



Once a time has been selected, press **ENTER/START**. The oven will beep when cycle is complete, and the LED display will read "DONE" for 30 seconds.

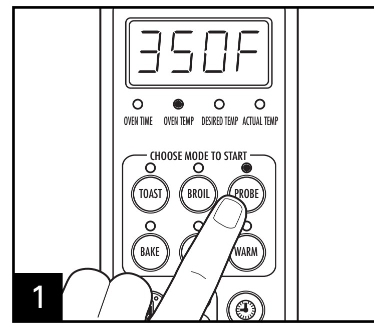


Remove food using oven mitts. Unplug from outlet when finished.

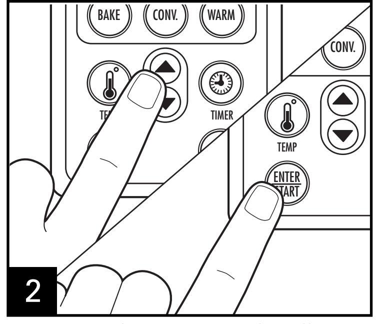
NOTE: The oven is equipped with a 2-hour auto shutoff timer. The unit will begin to count down from 2 hours, including preheat time, and then shut off.

How to Use the Probe

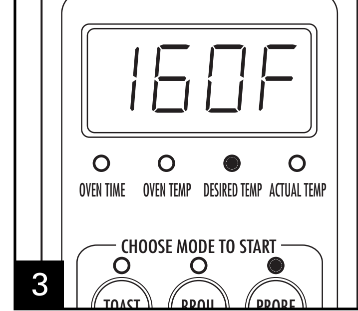
⚠ WARNING **Fire Hazard.**
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not use oven cooking bags.
- Always allow at least 1 inch between food and heating element.
- Always unplug toaster oven when not in use.



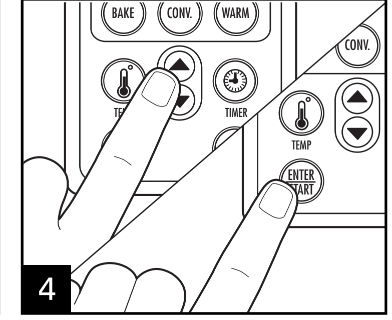
Press **PROBE** button. The LED display will read “350F” (176°C) or the last temperature selected in the Probe mode. **NOTE:** 350°F (176°C) is the default temperature. After first use, the last temperature selected will be the default.



Press the up/down buttons if a different temperature is desired (between 200°F [93°C] and 450°F [232°C]). Once a temperature is selected, press **ENTER/ START**.



The oven will then prompt you to set the desired probe temperature. The LED display will flash “160F” (71°C). **NOTE:** 160°F (71°C) is the default probe temperature. After first use, the last temperature selected will be the default.



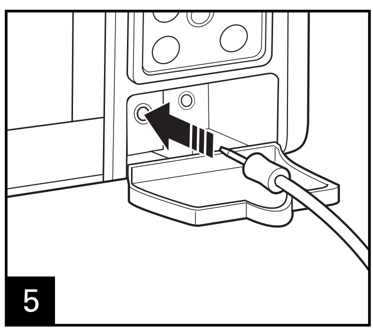
Press the up/down buttons if a different temperature is desired (choose between 140°F [60°C] to 210°F [99°C]); then press **ENTER/ START** button. The LED display will read “PRE HEAT” to let you know the unit is heating. When the desired oven temperature is reached, the LED display will read “LOAD FOOD.”

FOOD TYPE (Fresh)	MIN FOOD TEMP
Beef, Pork, Veal, Lamb (Steaks & Chops)	145°F–160°F
Pork	160°F–170°F
Beef, Pork, Veal, Lamb (Ground)	160°F
Poultry (Pieces)	165°F
Poultry (Ground)	165°F
Fish	145°F
Potato	210°F
Reheating	165°F

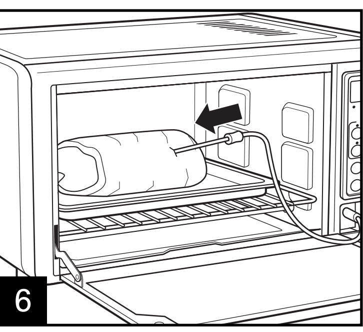
Temperature chart is located on the glass door of the toaster oven.

NOTES:
- Cook beef and pork to at least 160°F (71°C).
- Cook chicken to at least 165°F (74°C).
- Cook fish until at least 145°F (63°C) or until opaque or flakes with a fork.
- Visit **foodsafety.gov** for more safe cooking temperature information.
- In bake, convection, or broil modes, the probe can be used to measure temperature by pressing the **PROBE** button. The temperature will display for 5 seconds.
- The “Bake” rack position should be used for a potato. A good-sized baking potato will be about the size of a large fist. Insert the probe into the center of the potato and bake until internal temperature reaches 210°F (99°C).

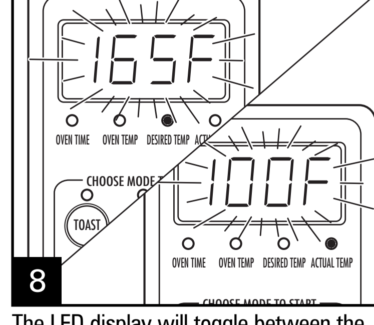
How to Use the Probe (cont.)



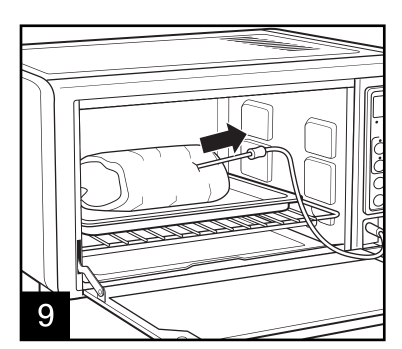
Plug temperature probe into jack located in probe storage area.



Insert thermometer into the thickest part of the meat—not touching bone, fat, gristle, or any part of the oven interior. Visit **www.foodsafety.gov** for more information on safe internal cooking temperatures. Ensure the oven door is closed before letting the unit cook.



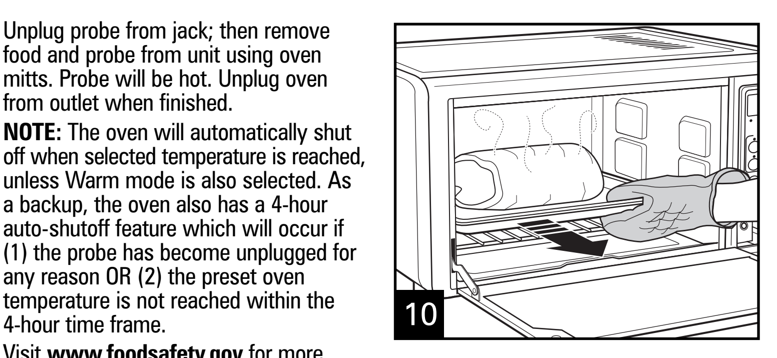
The LED display will toggle between the desired and actual food temperature, until the preset temperature has been reached. The oven will beep when cycle is complete, and the LED display will read “DONE” for 30 seconds.

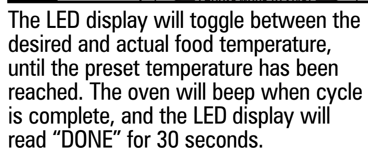


Unplug probe from jack; then remove food and probe from unit using oven mitts. Probe will be hot. Unplug oven from outlet when finished.

NOTE: The oven will automatically shut off when selected temperature is reached, unless Warm mode is also selected. As a backup, the oven also has a 4-hour auto-shutoff feature which will occur if (1) the probe has become unplugged for any reason OR (2) the preset oven temperature is not reached within the 4-hour time frame.

Visit **www.foodsafety.gov** for more information on safe internal cooking temperatures.



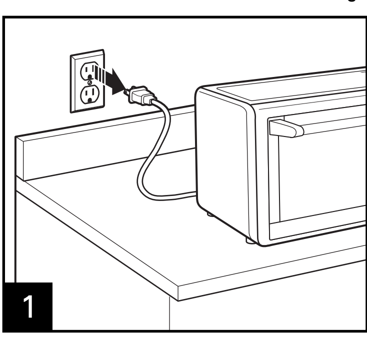


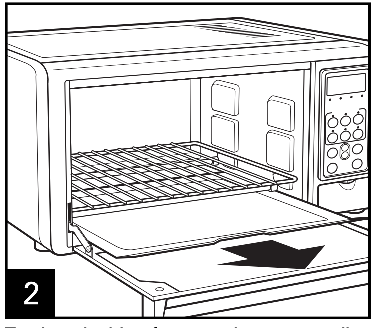
*Visit **www.hamiltonbeach.com** for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!*

Cleaning

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.**
Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts. Do not immerse the toaster oven in water.

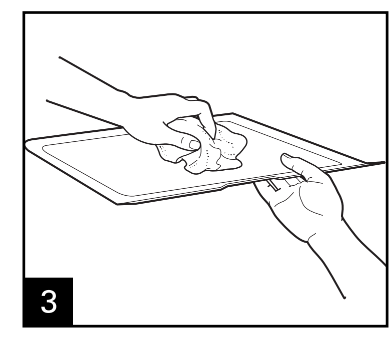
Your toaster oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

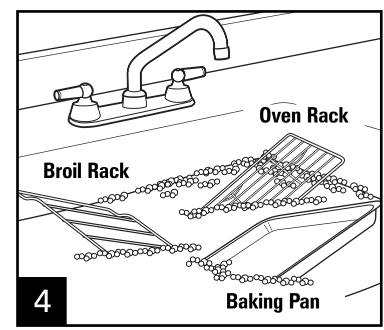




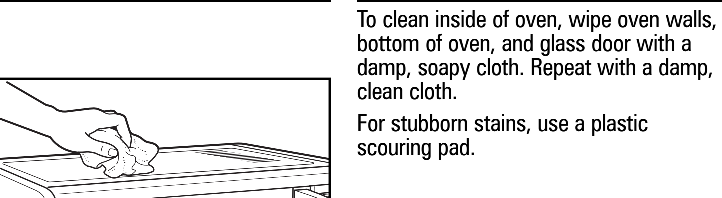
To clean inside of oven, wipe oven walls, bottom of oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth.

For stubborn stains, use a plastic scouring pad.

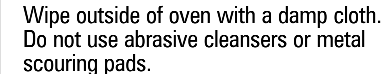




NOTE: Broil rack is an optional accessory on select models.







Wipe outside of oven with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: http://www.csrees.usda.gov/Extension/.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE
Oven will not heat.	• Check to make sure electrical outlet is working and the oven is plugged in.
Moisture forms on inside of oven door when toasting.	• This is normal when toasting in a toaster oven. Moisture is slower to escape from a toaster oven than from a toaster. The amount of moisture will differ between fresh bread, bagels, and frozen pastries.
An odor and smoke come from oven.	• Smoke and odor are normal during first use of most heating appliances. These will not be present after initial heating period.
Oven will not toast.	• Check to make sure outlet is working and oven is plugged in.
Some foods burn and some are not done.	• Adjust oven rack position to center food in oven. • Adjust oven temperature or cooking time for best results with your recipes.
Display shows error code "ERR."	• Temperature sensor inside cavity may be defective. Call the customer service number located on the front of this Use and Care Guide.
Oven displays "PLUG PROBE" when it is already plugged in.	• Unplug and then replug the probe back into unit. If this still does not work, the probe may be defective. Call the customer service number located on the front cover of this Use and Care Guide.


Notes

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

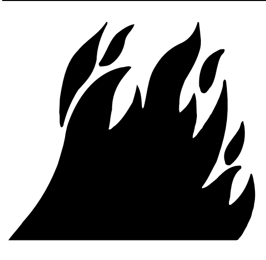
This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

⚠AVERTISSEMENT



Danger d’incendie.
- Si le contenu de votre grille-pain se met à brûler, n’ouvrez jamais la porte du grille-pain. Débranchez l’appareil et laissez le contenu s’arrêter de brûler avant d’ouvrir la porte.
- Ne faites jamais fonctionner en modes TOAST ou BROIL sans surveillance.
- N’utilisez jamais avec des sacs de cuisson au four.
- Laissez toujours au moins un pouce libre entre les aliments et l’élément de chauffage.
- Débranchez toujours votre grille-pain quand vous ne l’utilisez pas.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d’incendie.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l’utilisation d’appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l’eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d’eux.
5. Débrancher l’appareil de la prise de courant électrique lorsqu’il n’est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d’y placer ou d’y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l’appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d’une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l’examen, la réparation ou l’ajustement.
7. L’utilisation d’accessoires non recommandés par le fabricante d’appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l’extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d’une table ou d’un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l’appareil sur ou près d’un brûleur chaud à gaz ou d’un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d’un appareil électroménager contenant de l’huile chaude ou autre liquide chaud.
12. Pour débrancher l’appareil, tourner tous les réglages à arrêt (STOP), ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Une prudence extrême s’impose lors de l’enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
15. Des aliments ou des ustensiles de métal de grosseur excessive ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.

16. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert, touche ou est près de matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne pas remiser des articles sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est utilisé, ou avant le refroidissement de l'appareil.
17. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
18. Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
20. Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffage du four.
21. Pour éteindre le four, tourner la bouton de minuterie à la position arrêt (STOP). Voir la section « Pièces et caractéristiques ».
22. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.
23. Toujours utiliser cet appareil avec le plateau à miettes bien en place.
24. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
25. Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

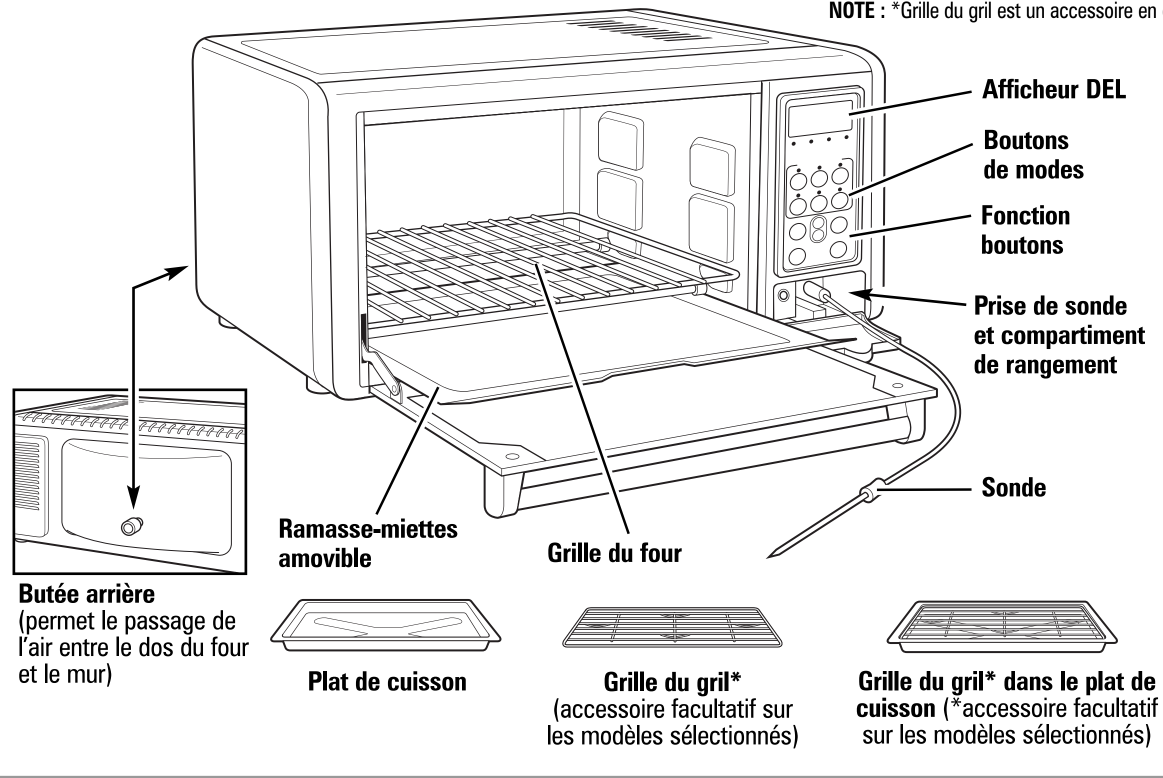
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

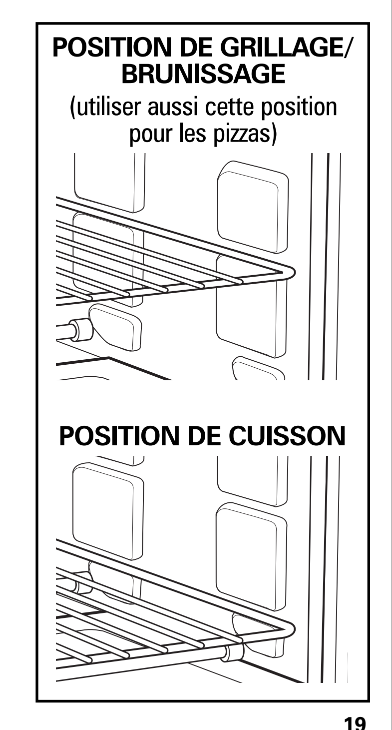
Cet appareil est doté d'une porte en verre renforcé de sécurité. Le verre renforcé est quatre fois plus fort que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre renforcé peut se briser, mais il se brise en pièces sans bords coupants. Il faut prendre soin d'éviter d'égratigner la surface de la porte ou d'endommager le contour. Si la porte a une égratignure ou un bris, composer notre numéro sans frais d'interurbain d'assistance à la clientèle.

Toujours débrancher votre four grille-pain de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.

Pièces et caractéristiques

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
La plupart des appareils chauffants produisent une odeur ou de la fumée (ou les deux) lors de leur première utilisation. Brancher l'appareil dans une prise. Appuyer sur le bouton **BAKE** (cuisson). Utiliser les flèches vers le haut et vers le bas pour régler la température sur 232 °C (450 °F), puis appuyer sur le bouton **TIMER** (minuterie) et régler sur 5 minutes. Laisser le four se préchauffer pendant environ 5 minutes. L'odeur ne doit plus être présente après ce préchauffage initial. **Nettoyer le plat à cuisson, grille du gril*, et la grille du four avant l'utilisation.**
NOTE : *Grille du gril est un accessoire en option offert sur certains modèles.



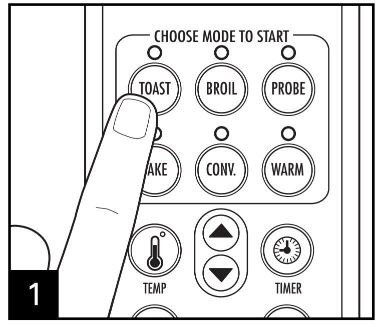


Grillage des aliments

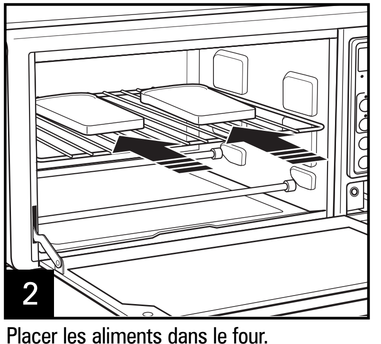
⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie.**

- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte du four. Débrancher le four et laisser les aliments s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Toujours débrancher le four grille-pain dès la fin de l'utilisation.

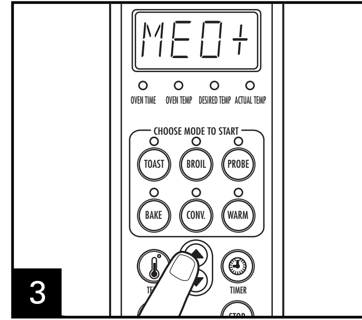
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Lavers toutes les pièces amovibles dans l'eau chaude savonneuse et assécher complètement.



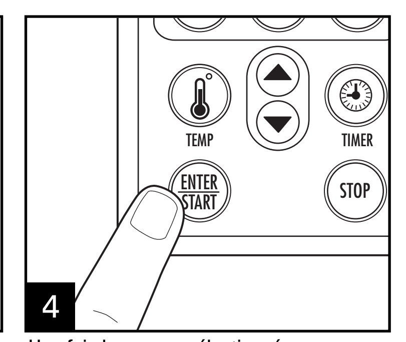
Appuyer sur le bouton **TOAST** (griller). L'afficheur DEL indiquera « CNTR RACK » — ceci est une invitation à positionner la grille au centre du four pour des résultats de brunissage optimaux.



Placer les aliments dans le four.
NOTE : La nuance de brunissage par défaut est réglée à MED. La dernière nuance sélectionnée deviendra la nuance par défaut après la première utilisation.



Appuyer sur les flèches vers le haut ou vers le bas pour obtenir la nuance de brunissage désirée. Choisir LITE (pâle) LT+ (légère), MED (moyen), MED+ (moyen +) et DARK (foncé).



Une fois la nuance sélectionnée, appuyer sur **ENTER/START** (entrer/début). Le four émettra un signal sonore dès la fin du cycle et l'afficheur à DEL indiquera « DONE » (prêt) pendant 30 secondes. La nuance désirée peut être modifiée en tout temps pendant le cycle de brunissage en appuyant sur les flèches vers le haut ou vers le bas.

CONSEILS :

- Pour les pâtisseries ou gaufres surgelées, choisir une nuance plus pâle et griller directement sur la grille du four. Si les pâtisseries sont givrées ou glacées, utiliser le plat de cuisson pour recueillir les écoulements.
- Le nombre de tranches de pain, la fraîcheur du pain et la température de départ du four affecteront le degré de brunissage. Régler la nuance de brunissage pour obtenir la couleur désirée.
- Pendant le brunissage, de la condensation peut se former sur la porte du four. Le grille-pain est un appareil ouvert permettant à l'humidité de s'échapper. Un four grille-pain est un appareil à espace clos alors, l'humidité s'échappe plus lentement. Ceci est tout à fait normal.
- Dès la fin du cycle de brunissage, retirer immédiatement les rôties pour éviter que la chaleur résiduelle du four ne cuise davantage ou n'assèche votre rôtie.

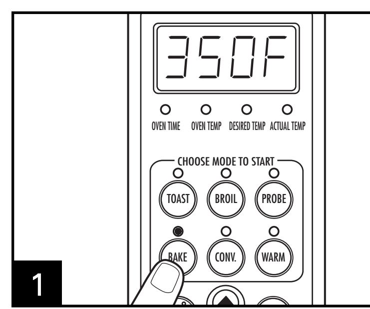
Pour la cuisson

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie.**

- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte du four. Débrancher le four et laisser les aliments s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.



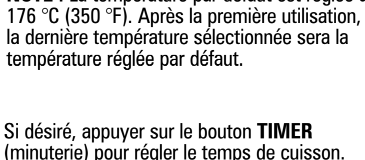
- Ne pas utiliser de sac de cuisson au four.
- Toujours laisser 1 pouce libre entre les aliments et l'élément de chauffage.
- Toujours débrancher le four grille-pain dès la fin de l'utilisation.



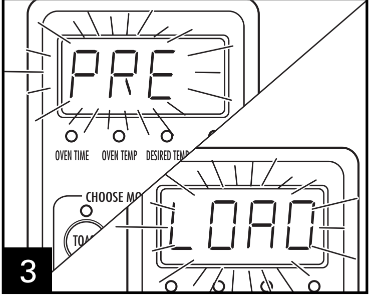
Appuyer sur le bouton **BAKE** (cuisson). L'afficheur DEL indiquera « 350F » (176 °C) ou la dernière température choisie au mode de cuisson.

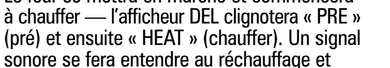
2

Appuyer sur les flèches vers le haut ou vers le bas si une autre température doit être réglée (entre 93 °C [200 °F] et 232 °C [450 °F]). Choisir la température désirée puis appuyer sur **ENTER/ START** (entrer/début).



NOTE : La température par défaut est réglée à 176 °C (350 °F). Après la première utilisation, la dernière température sélectionnée sera la température réglée par défaut.

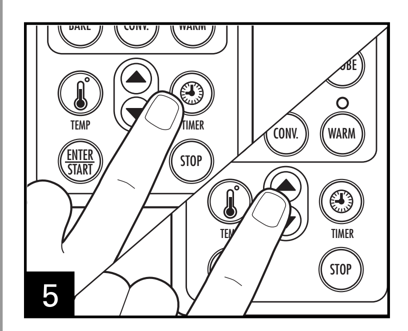




Le four se mettra en marche et commencera à chauffer — l'afficheur DEL clignotera « PRE » (pré) et ensuite « HEAT » (chauffer). Un signal sonore se fera entendre au réchauffage et l'afficheur DEL indiquera « LOAD » (insérér) puis « FOOD » (aliment) clignotants.

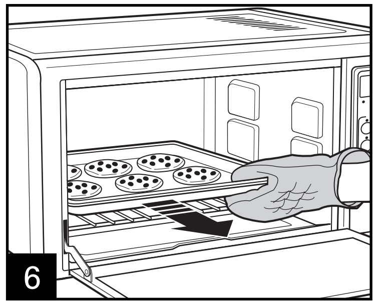
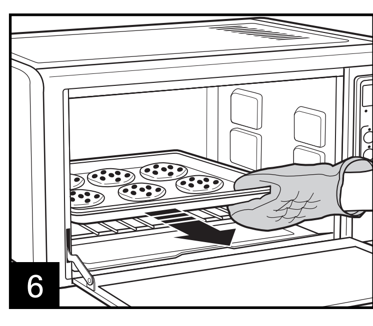
4

Placer les aliments dans le four.



Si désiré, appuyer sur le bouton **TIMER** (minuterie) pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes et l'écran DEL affichera « 0:30 ». Appuyer sur les flèches vers le haut ou vers le bas pour régler le temps de cuisson par incréments d'une minute ou maintenir le bouton enfoncé pour un réglage par incréments de 10 minutes.

Lorsque le temps de cuisson est obtenu, appuyer sur **ENTER/START** (entrer/début).

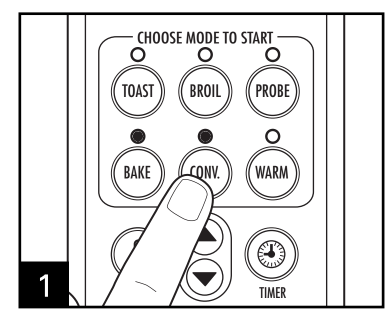
Le four émettra un signal sonore dès la fin du cycle et l'afficheur à DEL indiquera « DONE » (prêt) pendant 30 secondes. Sortir les aliments avec des gants cuisiniers. Débrancher l'appareil de la prise dès la fin de l'utilisation.

NOTE : Le four est dotée d'une minuterie d'arrêt automatique de 2 heures. Si aucun temps de cuisson n'est choisi, la minuterie commencera le compte à rebours à 2 heures, incluant la durée de réchauffage, puis s'éteindra.

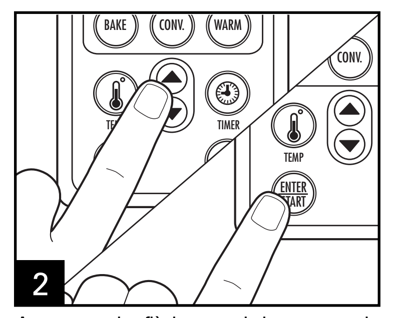
Cuisson par convection *(sur les modèles sélectionnés)*

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie.**

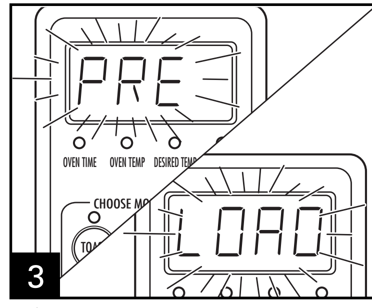
- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte du four. Débrancher le four et laisser les aliments s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser de sac de cuisson au four.
- Toujours laisser 1 pouce libre entre les aliments et l'élément de chauffage.
- Toujours débrancher le four grille-pain dès la fin de l'utilisation.



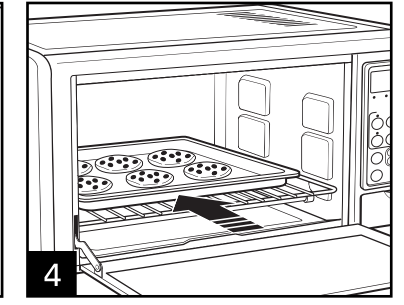
Appuyer sur le bouton **CONV** (convection). Les témoins BAKE (cuisson) et CONV (convection) s'illumineront.



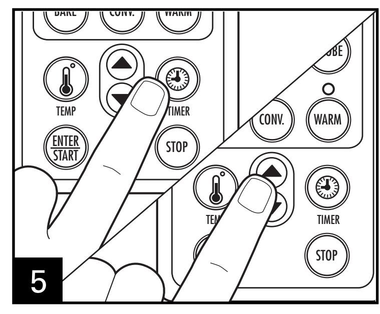
Appuyer sur les flèches vers le haut ou vers le bas si une autre température doit être réglée (entre 93 °C [200 °F] et 232 °C [450 °F]). Choisir la température désirée puis appuyer sur **ENTER/START** (entrer/début).



Le four se mettra en marche et commencera à chauffer — l'afficheur DEL clignotera « PRE » (pré) et ensuite « HEAT » (chauffage). Un signal sonore se fera entendre au réchauffage et l'afficheur DEL indiquera « LOAD » (insérér) puis « FOOD » (aliment) clignotants.

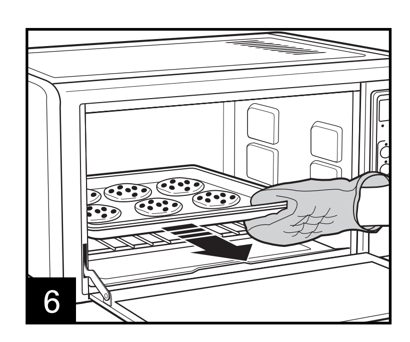


Placer les aliments dans le four.



Appuyer sur le bouton **TIMER** (minuterie) pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes et l'écran DEL affichera « 0:30 ». Appuyer sur les flèches vers le haut ou vers le bas pour régler le temps de cuisson par incréments d'une minute ou maintenir le bouton enfoncé pour un réglage par incréments de 10 minutes.

Lorsque le temps de cuisson est obtenu, appuyer sur **ENTER/START** (entrer/début).



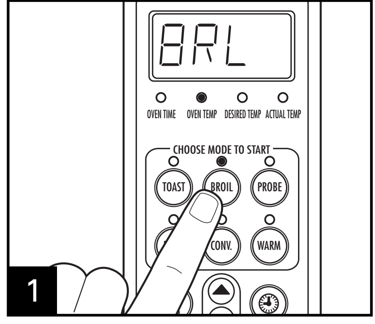
Le four émettra un signal sonore dès la fin du cycle et l'afficheur à DEL indiquera « DONE » (prêt) pendant 30 secondes. Sortir les aliments avec des gants cuisiniers. Débrancher l'appareil de la prise dès la fin de l'utilisation.

NOTE : Le four est doté d'une minuterie d'arrêt automatique de 2 heures. Si aucun temps de cuisson n'est choisi, la minuterie commencera le compte à rebours à 2 heures, incluant la durée de réchauffage, puis s'éteindra.

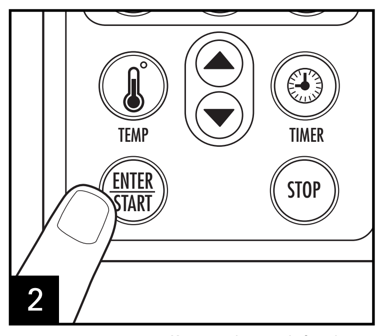
Cuisson au gril

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie.**

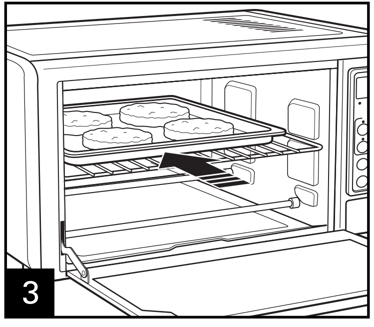
- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte du four. Débrancher le four et laisser les aliments s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Laisser un pouce libre entre les aliments et l'élément de chauffage.
- Ne pas utiliser de sac de cuisson au four.
- Ne pas réchauffer les aliments dans des contenants en matière plastique.
- Suivre les instructions des fabricants d'aliments.



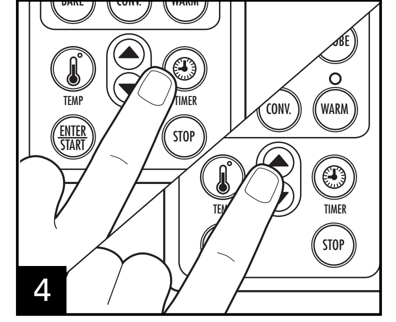
Appuyer sur le bouton **BROIL** (cuisson au gril). L'afficheur DEL indiquera « BRL ».



Appuyer sur **ENTER/START** (entrer/début). Le four chauffera selon le réglage de température le plus élevé.

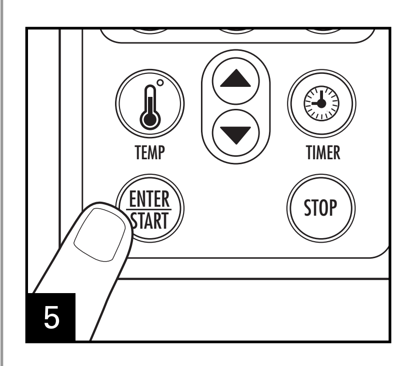


Placer les aliments au four en utilisant la grille du gril.

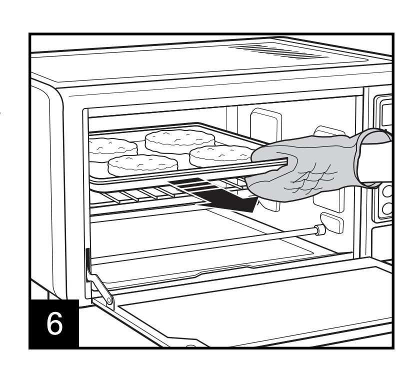


Si désiré appuyer sur le bouton **TIMER** (minuterie) pour régler le temps de cuisson au gril. Le temps de cuisson par défaut est de 20 minutes et l'écran DEL affichera « 0:20 ». Appuyer sur les flèches vers le haut ou vers le bas pour régler le temps de cuisson par incréments d'une minute ou maintenir le bouton enfoncé pour un réglage par incréments de 10 minutes.

Cuisson au gril (suite)



Dès que le temps de cuisson au gril est choisi, appuyer sur **ENTER/START** (entrer/début). Le four émettra un signal sonore dès la fin du cycle et l'afficheur à DEL indiquera « DONE » (prêt) pendant 30 secondes.



Sortir les aliments avec des gants cuisiniers. Débrancher l'appareil de la prise dès la fin de l'utilisation.

NOTE : Le four est dotée d'une minuterie d'arrêt automatique de 2 heures. La minuterie commencera le compte à rebours à 2 heures, incluant la durée de réchauffage, puis s'éteindra.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON AU GRIL APPROX.
Hamburgers de 113 g (4 oz)	30 minutes
Hot-dogs	15 minutes
Chapelets et galettes de saucisses (percer les boyaux avant de cuire)	15 à 20 minutes
Poisson	15 minutes

Ces temps de cuisson représentent une moyenne et doivent être modifiés pour les goûts individuels. Tourner les aliments à la mi-cuisson.

NOTE : Tourner les chapelets ou les galettes de saucisses au 3/4 du temps de cuisson.

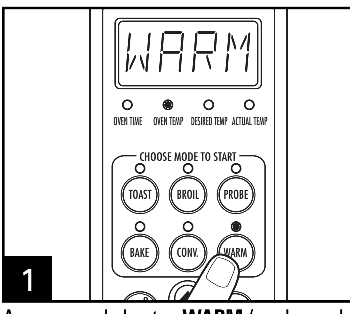
NOTES :

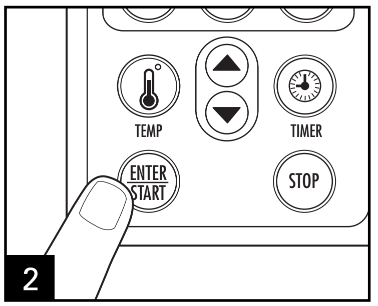
- Cuire le bœuf et le porc jusqu'à une température minimale de 71 °C (160 °F).
- Cuire le poulet jusqu'à une température minimale de 74 °C (165 °F).
- Cuire le poisson jusqu'à une température minimale de 63 °C (145 °F) ou jusqu'à ce que le poisson soit opaque ou se détache à la fourchette.
- Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.
- Pendant les modes de grillage, convection ou cuisson au gril, la sonde peut être utilisée pour mesurer la température en appuyant sur le bouton **PROBE** (sonde). La température s'affichera pendant 5 secondes.

Garde-au-chaud

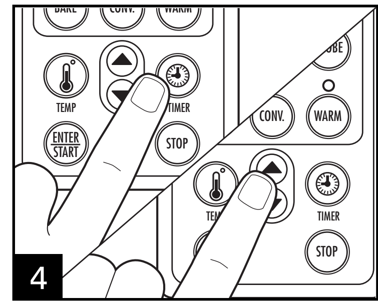
⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie.**

- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte du four. Débrancher le four et laisser les aliments s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser de sac de cuisson au four.
- Toujours laisser 1 pouce libre entre les aliments et l'élément de chauffage.
- Toujours débrancher le four grille-pain dès la fin de l'utilisation.

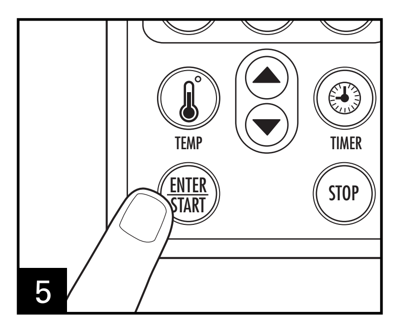




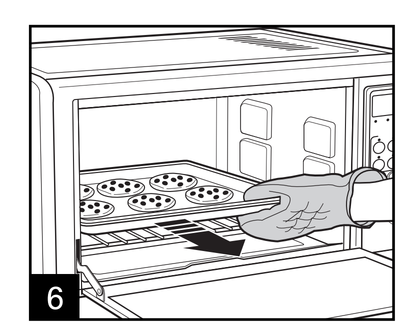
Appuyer sur le bouton **WARM** (garde-au-chaud). L'afficheur DEL indiquera « WARM » (garde-au-chaud). **NOTE :** Si les aliments doivent être gardés au chaud après la cuisson, cuire en utilisant les modes BAKE (cuisson), CONVECTION ou PROBE (sonde) en appuyant simplement sur le bouton **WARM** (garde-au-chaud) en tout temps pendant le cycle de cuisson. Dès que le temps de cuisson est écoulé, l'appareil passera au mode WARM (garde-au-chaud) pour la durée par défaut de 2 heures. Appuyer sur **ENTER/START** (entrer/début). Le four se mettra en marche et commencera à chauffer.



Placer les aliments dans le four. Appuyer sur le bouton **TIMER** (minuterie) pour régler le temps de garde-au-chaud. Le temps de cuisson par défaut est d'une heure et l'écran DEL affichera « 1:00 ». Appuyer sur les flèches vers le haut ou vers le bas pour régler le temps de cuisson par incréments d'une minute ou maintenir le bouton enfoncé pour un réglage par incréments de 10 minutes.



Dès que le temps est choisi, appuyer sur **ENTER/START** (entrer/début). Le four émettra un signal sonore dès la fin du cycle et l'afficheur à DEL indiquera « DONE » (prêt) pendant 30 secondes.

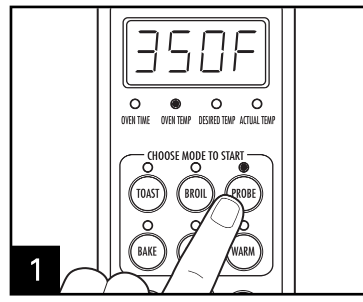


Sortir les aliments avec des gants cuisiniers. Débrancher l'appareil de la prise dès la fin de l'utilisation.

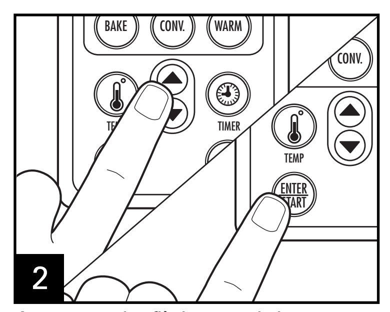
NOTE : Le four est doté d'une minuterie d'arrêt automatique de 2 heures. La minuterie commencera le compte à rebours à 2 heures, incluant la durée de réchauffage, puis s'éteindra.

Utilisation de la sonde

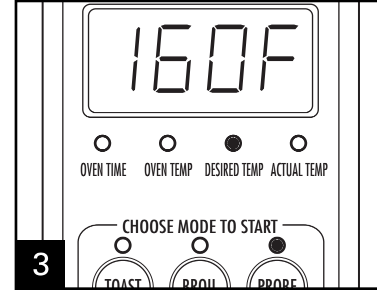
⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie.**
- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte du four. Débrancher le four et laisser les aliments s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser de sac de cuisson au four.
- Toujours laisser 1 pouce libre entre les aliments et l'élément de chauffage.
- Toujours débrancher le four grille-pain dès la fin de l'utilisation.



Appuyer sur le bouton **PROBE** (sonde). L'afficheur DEL indiquera « 350F » (176 °C) ou la dernière température choisie avec le mode de sonde. **NOTE :** La température par défaut est réglée à 176 °C (350 °F). Après la première utilisation, la dernière température sélectionnée sera la température réglée par défaut.



Appuyer sur les flèches vers le haut ou vers le bas si une autre température doit être réglée (entre 93 °C [200 °F] et 232 °C [450 °F]). Choisir la température désirée puis appuyer sur **ENTER/START** (entrer/ début).



Le four vous invitera alors à régler la température désirée de la sonde. L'afficheur DEL indiquera « 160F » (71 °C) clignotant.

NOTE : La température par défaut de la sonde est réglée à 71 °C (160 °F). Après la première utilisation, la dernière tempéra-ture sélectionnée sera la température réglée par défaut.



Appuyer sur lesflèches vers le haut ou vers le bas si une température différentedoit être utilisée (choisir entre 60 °C (140 °F) et 99 °C (210 °F) puis appuyer sur le bouton **ENTER/START** (entrer/début) pour commencer le cycle. L'afficheur DEL indiquera « PRE HEAT » (préchauffage) pour indiquer que l'appareil chauffe. Lorsque la température désirée du four est atteinte, l'afficheur DEL indiquera « LOAD FOOD » (mettre les aliments au four).

Utilisation de la sonde *(suite)*

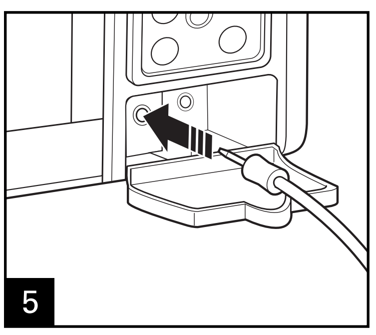
FOOD TYPE (Fresh)	MIN FOOD TEMP
Beef, Pork, Veal, Lamb (Steaks & Chops)	145°F–160°F
Pork	160°F–170°F
Beef, Pork, Veal, Lamb (Ground)	160°F
Poultry (Pieces)	165°F
Poultry (Ground)	165°F
Fish	145°F
Potato	210°F
Reheating	165°F

Le tableau de températures est sur la porte en verre du four.

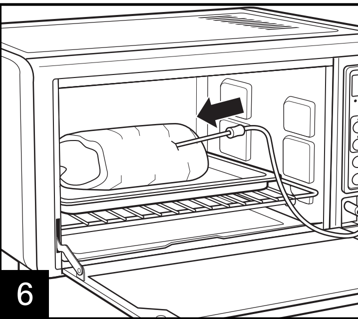
NOTES :

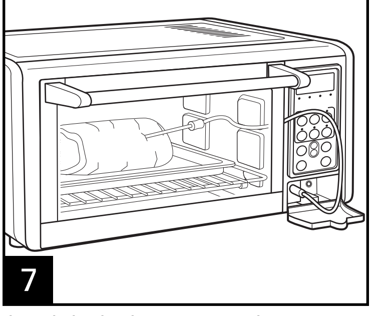
- Cuire le bœuf et le porc jusqu'à une température minimale de 71 °C (160 °F).
- Cuire le poulet jusqu'à une température minimale de 74 °C (165 °F).
- Cuire le poisson jusqu'à une température minimale de 63 °C (145 °F) ou jusqu'à ce que le poisson soit opaque ou se détache à la fourchette.
- Visiter le site **www.foodsafety.gov** pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.
- Pendant les modes de grillage, convection ou cuisson au gril, la sonde peut être utilisée pour mesurer la température en appuyant sur le bouton **PROBE** (sonde). La température est affichée pendant 5 secondes.
- La position de grille « Bake » (cuisson) doit être utilisée pour une pomme de terre. Une pomme de terre de bonne taille est à peu près de la taille d'un gros poing. Insérer la sonde au centre de la pomme de terre et la faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 99 °C (210 °F).

Utilisation de la sonde *(suite)*

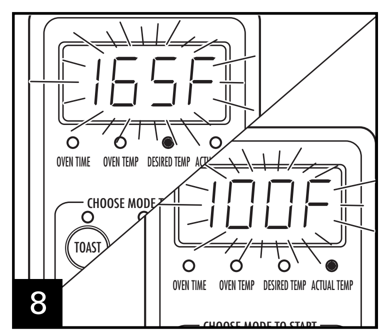


Brancher la sonde dans la prise située dans le logement de la sonde.

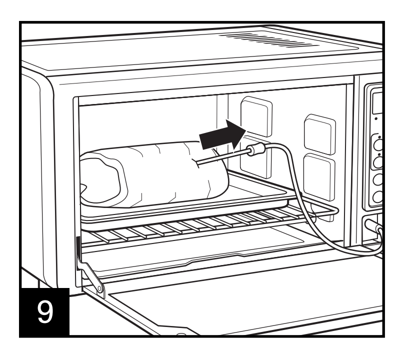




Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande — sans toucher aux os, gras ou cartilages. Visiter le site **www.foodsafety.gov** pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments. S'assurer que la porte est fermée avant de commencer le cycle de cuisson.



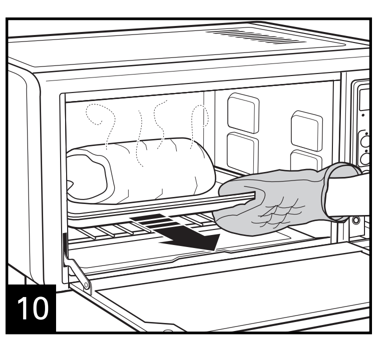
L'afficheur à DEL indiquera la température actuelle puis désirée des aliments jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte. Le four émettra un signal sonore dès la fin du cycle et l'afficheur à DEL indiquera « DONE » (prêt) pendant 30 secondes.



Débrancher la sonde de la prise puis sortir les aliments et la sonde de l'appareil en utilisant des gants de cuisiniers. La sonde sera chaude. Débrancher le four de la prise murale dès la fin de l'utilisation.

NOTE : Le four se mettra hors tension automatiquement dès que la température sélectionnée est atteinte sauf si le mode de garde au chaud a été sélectionné auparavant. Le four est doté d'une caractéristique de mise hors tension automatique par défaut de 4 heures selon la première éventualité si (1) la sonde s'est débranchée (peu importe le motif) OU (2) si le four n'atteint pas la température préréglée dans un délai de 4 heures.

Visiter le site **www.foodsafety.gov** pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.

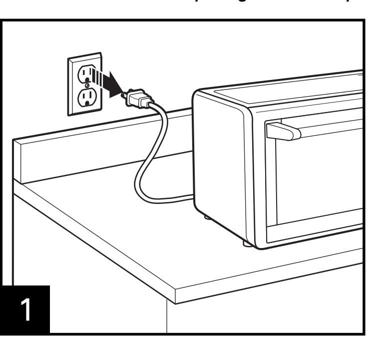


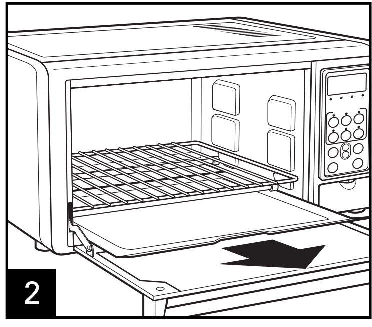
*Rendez-vous sur **www.hamiltonbeach.ca** pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !*

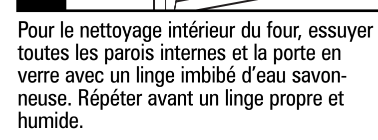
Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.**
Ne pas utiliser de tampon à récurer métallique pour le nettoyage. Des débris métalliques peuvent se détacher et tomber sur des composants électriques. Ne pas immerger le four grille-pain dans l'eau.

Le four doit être nettoyé régulièrement pour assurer meilleure performance et durabilité. Un nettoyage régulier réduit aussi le risque d'incendie.

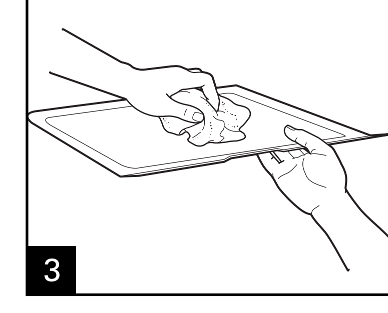


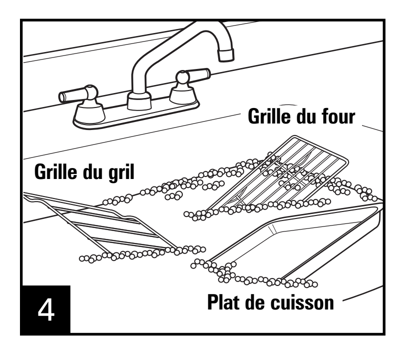




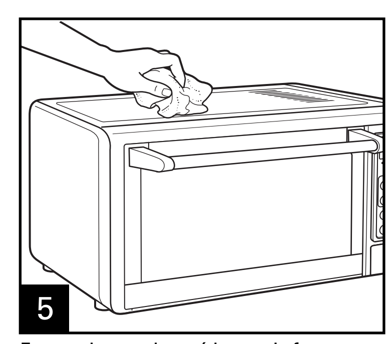
Pour le nettoyage intérieur du four, essuyer toutes les parois internes et la porte en verre avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Répéter avant un linge propre et humide.

Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en plastique.





NOTE : La grille du gril est facultative sur certains modèles.



Essuyer les parois extérieures du four avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.

SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site http://www.csrees.usda.gov/Extension/.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Le four ne chauffe pas.	• Assurer le fonctionnement de la prise murale et le branchement du four.
Formation de condensation à l'intérieur du four et sur la porte pendant le brunissage.	• Ceci est normal pendant le brunissage dans un four grille-pain. L'humidité s'échappe plus lentement d'un four grille-pain qu'un grille-pain. La quantité d'humidité dégagée variera selon la fraîcheur du pain, des bagels et des pâtisseries congelées.
Odeur et fumée émanant du four.	• La fumée et l'odeur qui se dégage sont normales au cours de la première utilisation de la plupart des appareils chauffants. Ceci ne devrait pas se répéter au cours des utilisations ultérieures.
Aucun brunissage.	• Assurer le fonctionnement de la prise murale et le branchement du four.
Quelques aliments brûlent alors que d'autres ne sont pas cuits.	• Ajuster la position adéquate de la grille de manière à disposer les aliments au centre du four. • Régler la température du four ou le temps de cuisson pour obtenir des résultats optimaux selon les recettes utilisées.
L'afficheur indique le code d'erreur « ERR. »	• Le capteur de température à l'intérieur de la cavité est peut-être défectueux. Appeler le Service à la clientèle au numéro inscritsur la couverture de ce guide d'utilisation et d'entretien.
L'afficheur indique « PLUG PROBE » alors que cette dernière est branchée.	• Débrancher puis brancher à nouveau la sonde à l'arrière de l'appareil. Si ceci ne fonctionne toujours pas, la sonde est peut-être défectueuse. Appeler le Service à la clientèle au numéro inscrit sur la couverture de ce guide d'utilisation et d'entretien.



Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

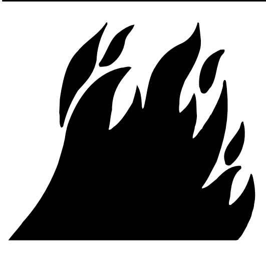
Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est u tilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Incendio.

- Si los contenidos se prenden fuego, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere que los contenidos dejen de quemarse y que se enfríen antes de abrir la puerta.
- No haga funcionar sin atención mientras se encuentre en el modo Toast (tostar) o el modo Broil (asar).
- No utilice con bolsas de cocción para horno.
- Siempre deje por lo menos una pulgada entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siempre desenchufe la tostadora cuando no la esté usando.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de peligro de incendio.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe esta averiado, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición de apagado (STOP) y luego saque el enchufe del tomacorriente.
14. Tenga mucho cuidado cuando saque la charola o elimine la grasa caliente.
15. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
16. No introduzca alimentos de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.

17. Puede ocurrir un incendio si el horno eléctrico se cubre, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, colgaduras, paredes y superficies similares cuando esté funcionando. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté funcionando, o antes de que se enfríe.
18. Se debe tener mucho cuidado cuando se usan envases que no sean de metal o de vidrio.
19. No guarde ningún material adentro del horno cuando no se use, exceptuando los accesorios recomendados por el fabricante.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
21. No cubra la charola para migajas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso hará que el horno se recaliente.
22. Para apagar el horno, coloque el Parilla de contador en la posición de apagado (STOP). Consulte la sección “Piezas y Características”.
23. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
24. Siempre use el aparato con la charola para migajas firmemente en su lugar.
25. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
26. Limpie con cuidado el interior del horno. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INFORMACIÓN PARA LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un eléctrico reemplace la toma.

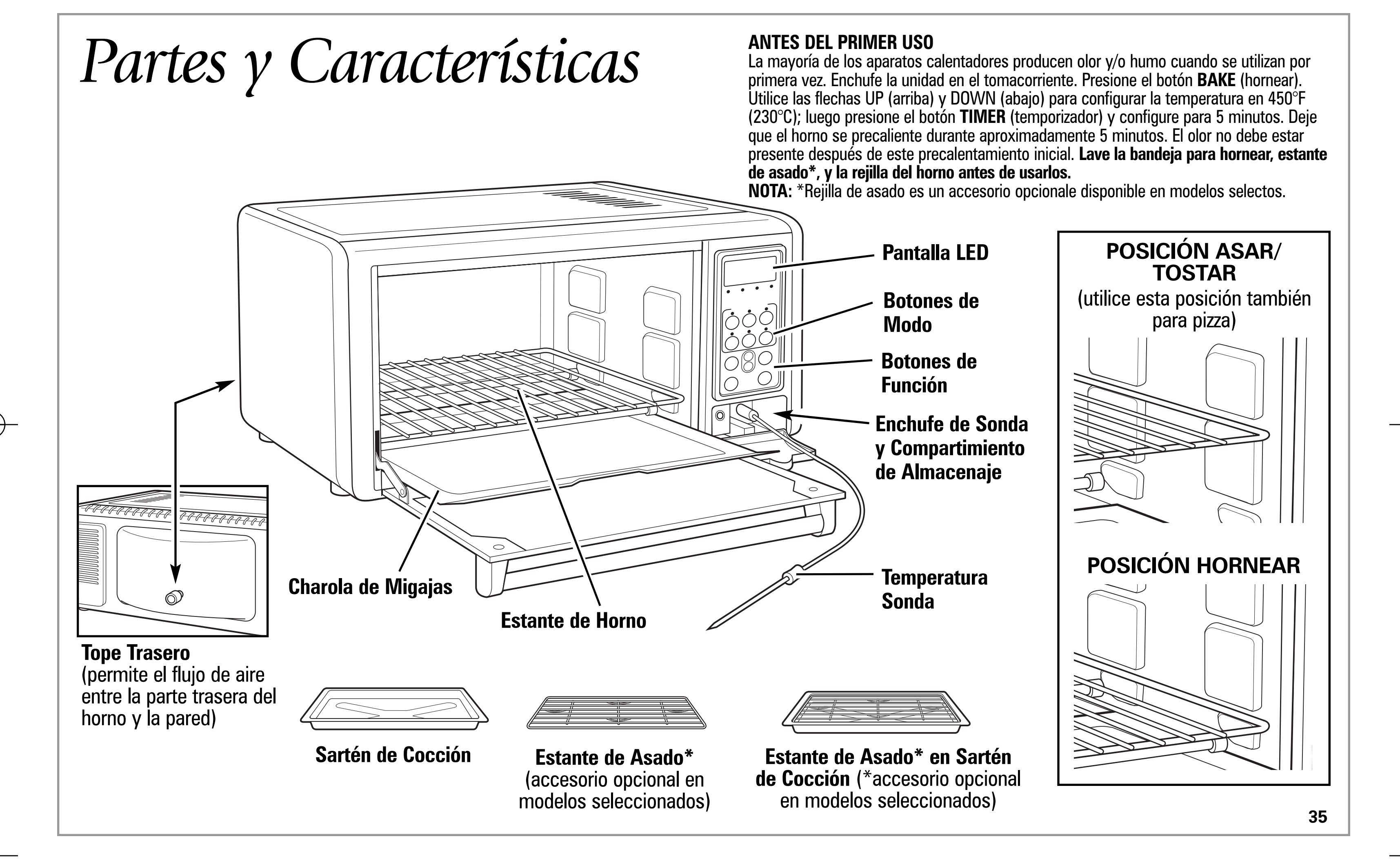
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad de vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para evitar rayar la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes. Si la puerta está rayada o tiene muescas, llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente.

Siempre desenchufe el horno eléctrico del tomacorriente cuando no lo esté usando.

Partes y Características

ANTES DEL PRIMER USO
La mayoría de los aparatos calentadores producen olor y/o humo cuando se utilizan por primera vez. Enchufe la unidad en el tomacorriente. Presione el botón **BAKE** (hornear). Utilice las flechas UP (arriba) y DOWN (abajo) para configurar la temperatura en 450°F (230°C); luego presione el botón **TIMER** (temporizador) y configure para 5 minutos. Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos. El olor no debe estar presente después de este precalentamiento inicial. **Lave la bandeja para hornear, estante de asado*, y la rejilla del horno antes de usarlos.**
NOTA: *Rejilla de asado es un accesorio opcionale disponible en modelos selectos.



Tope Trasero
(permite el flujo de aire entre la parte trasera del horno y la pared)

Sartén de Cocción

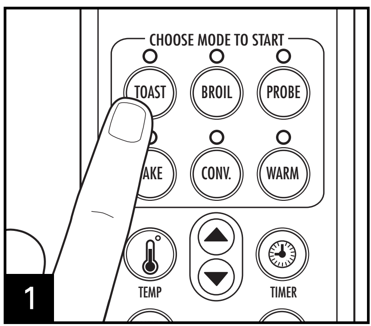
Estante de Asado*
(accesorio opcional en modelos seleccionados)

Estante de Asado* en Sartén de Cocción (*accesorio opcional en modelos seleccionados)

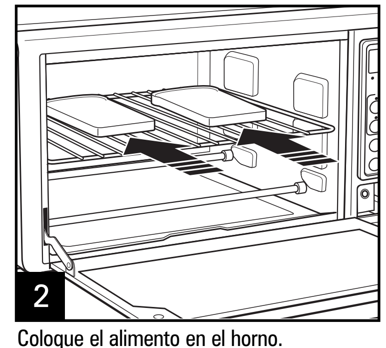
Como Tostar

ADVERTENCIA **Riesgo de Fuego.**
- Si el contenido prende fuego, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No deje el aparato desatendido cuando esté funcionando.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave todas las partes en agua caliente jabonosa y seque completamente.

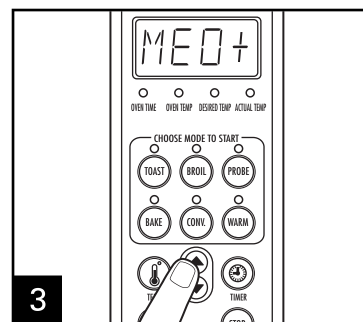


Presione el botón de **TOAST** (tostar). La pantalla LED leerá "CNTR RACK"—esta es una solicitud para centrar el estante en el horno para mejores resultados de tostado.

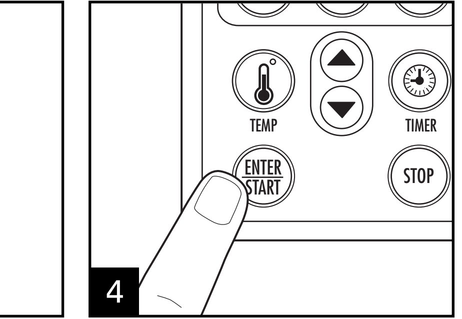


Coloque el alimento en el horno.

NOTA: MED es la tonalidad predeterminada de tostado. Después del primer uso, la última tonalidad de tostado seleccionada será la predeterminada.



Presione los botones arriba/abajo si se desea una tonalidad de tostado diferente. Escoja LITE, LT+, MED, MED+, y DARK.



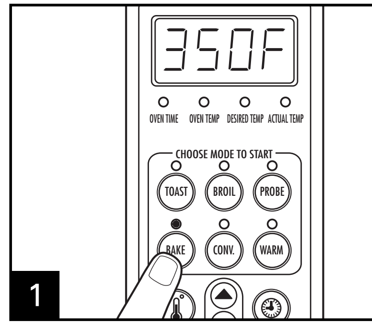
Una vez que se selecciona la tonalidad, presione **ENTER/START** (ingresar/comenzar). El horno emitirá un pitido cuando haya finalizado el ciclo y en la pantalla LED podrá verse "DONE" (hecho) durante 30 segundos. La tonalidad deseada puede cambiarse en cualquier momento durante el ciclo de tostado presionando los botones arriba/ abajo.

CONSEJOS:

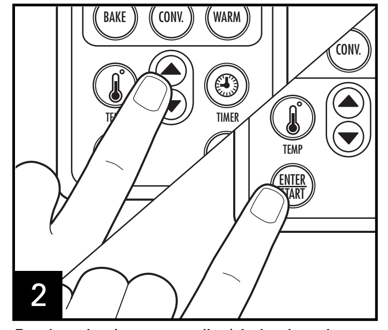
- Para tostar repostería congelada o waffles, seleccione un color claro y tueste directamente en el estante del horno. Si la repostería tiene un glaseado o escarcha, use un sartén de cocción para prevenir el goteo.
- El número de rebanadas de pan, la frescura del pan y la temperatura inicial del horno afectará el color del tostado. Ajuste la tonalidad de tostado para lograr el color deseado.
- Cuando tueste se puede formar condensación en la puerta del horno. El tostador está abierto y deja que escape la humedad. El horno tostador es un espacio cerrado y por lo tanto la humedad sale despacio. Esto es normal.
- Al final del ciclo de tostado, remueva el tostado inmediatamente o el calor que permanece en el tostador continuará cocinando y secando su tostado.

Como Cocinar

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de Fuego.**
- Si el contenido prende fuego, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No use bolsas para cocinar en el horno.
- Siempre deje por los menos 1 pulgada entre la comida y el elemento de calor.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.

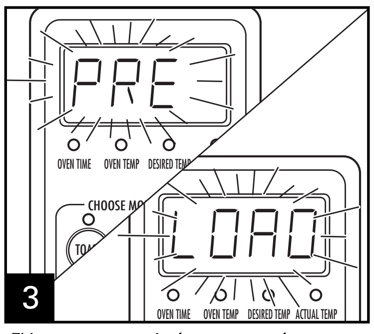


Presione el botón de **BAKE** (hornear). La pantalla LED leerá “350F” (177°C) o la última temperatura seleccionada en modo de horneado.

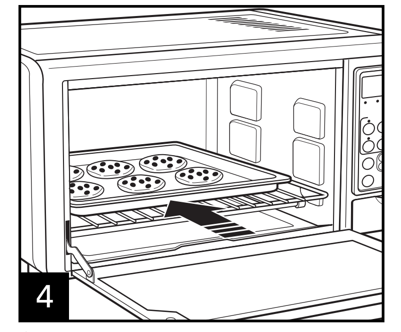


Presione los botones arriba/abajo si se desea una temperatura diferente (entre 200°F [93°C] y 450°F [232°C]). Una vez seleccionada la temperatura, presione **ENTER/START** (ingresar/comenzar).

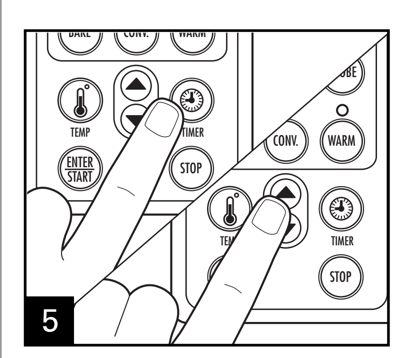
NOTA: 350°F (177°C) es la temperatura de horneado predeterminada. Al primer uso, la última temperatura selecciona será la predeterminada.



El horno se encenderá y comenzará a calentarse—esto será evidente al parpadear en la pantalla LED “PRE” y luego “HEAT” (calentar). Se emitirá un bip cuando esté precalentado, y la pantalla LED parpadeará “LOAD” (carga) y luego “FOOD” (alimento).

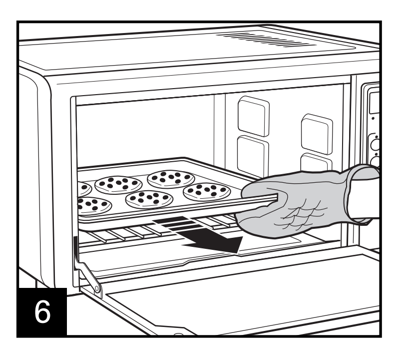


Coloque el alimento en el horno.



Si lo desea, presione el botón **TIMER** (temporizador) para ajustar el tiempo de horneado. El LED marcará predeterminadamente 30 minutos y mostrará “0:30”. Presione los botones arriba/abajo para ajustar el tiempo de horneado en incrementos de 1 minuto, o simplemente mantenga presionado el botón por más tiempo para pasar a incrementos de 10 minutos.

Una vez seleccionado el tiempo de horneado, presione **ENTER/START** (ingresar/comenzar).



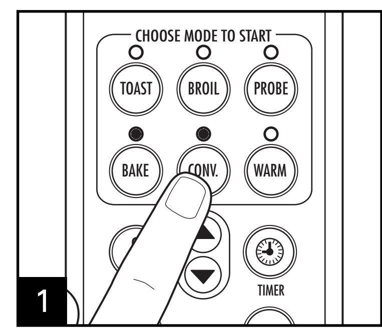
El horno emitirá un pitido cuando haya finalizado el ciclo y en la pantalla LED podrá verse “DONE” (hecho) durante 30 segundos. Remueva el alimento usando guantes de cocina. Desconecte de la toma cuando termine.

NOTA: El horno está equipado con un temporizador de apagado automático de 2 horas. Si no se selecciona un tiempo de horneado, la unidad comenzará la cuenta regresiva de 2 horas, incluyendo tiempo de precalentado, y luego se apagará.

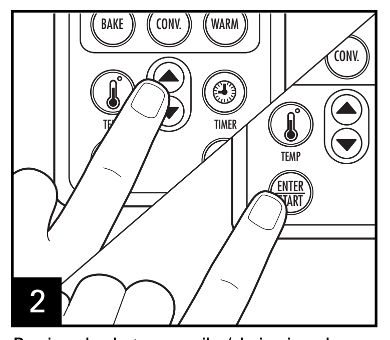
Horneado por Convección *(en modelos seleccionados)*

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de Fuego.**

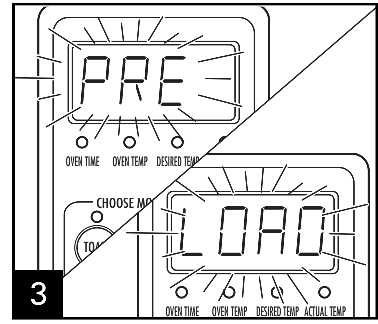
- Si el contenido prende fuego, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- Siempre deje por los menos 1 pulgada entre la comida y el elemento de calor.
- No use bolsas para cocinar en el horno.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.



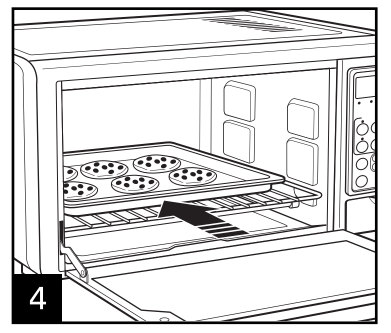
Presione el botón **CONV** (convección). Ambas luces de BAKE (hornear) y CONV (convección) se iluminarán.



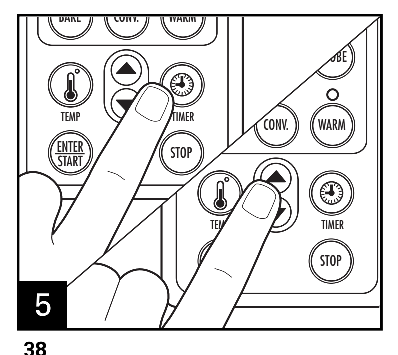
Presione los botones arriba/abajo si se desea una temperatura diferente (entre 200ºF [93°C] y 450ºF [232°C]). Una vez seleccionada la temperatura, presione **ENTER/START** (ingresar/comenzar).



El horno se encenderá y comenzará a calentarse—esto será evidente al parpadear en la pantalla LED "PRE" y luego "HEAT" (calentar). Se emitirá un bip cuando esté precalentado, y la pantalla LED parpadeará "LOAD" (carga) y luego "FOOD" (alimento).

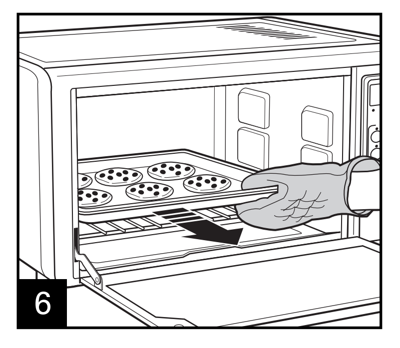


Coloque el alimento en el horno.



Presione el botón del **TIMER** (temporizador) para ajustar el tiempo de horneado. El LED marcará predeterminadamente 30 minutos y mostrará "0:30". Presione los botones arriba/abajo para ajustar el tiempo de horneado en incrementos de 1 minuto, o simplemente mantenga presionado el botón por más tiempo para pasar a incrementos de 10 minutos.

Una vez seleccionado el tiempo de horneado, presione **ENTER/START** (ingresar/comenzar).



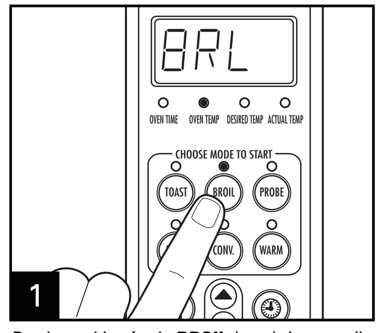
El horno emitirá un pitido cuando haya finalizado el ciclo y en la pantalla LED podrá verse "DONE" (hecho) durante 30 segundos. Remueva el alimento usando guantes de cocina. Desconecte de la toma cuando termine.

NOTA: El horno está equipado con un temporizador de apagado automático de 2 horas. Si no se selecciona un tiempo de horneado, la unidad comenzará la cuenta regresiva de 2 horas, incluyendo tiempo de precalentado, y luego se apagará.

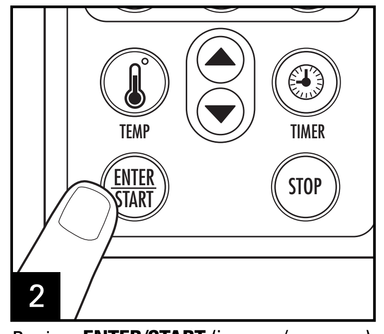
Como Asar

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de Fuego.**

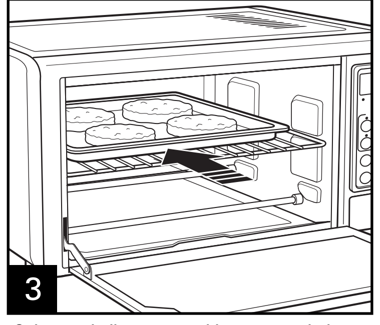
- Si el contenido prende fuego no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No deje el horno desatendido mientras está en operación.
- Deje 1 pulgada entre el alimento y el elemento de calor.
- No use bolsas para cocinar en horno.
- No caliente la comida en contenedores de plástico.
- Siga las instrucciones del fabricante del alimento.



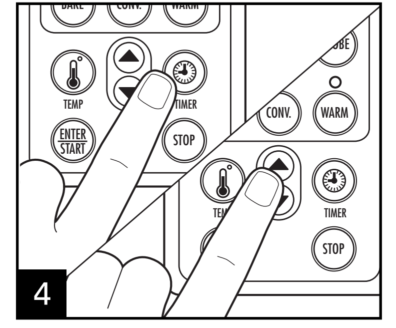
Presione el botón de **BROIL** (asar). La pantalla LED leerá “BRL”.



Presione **ENTER/START** (ingresar/comenzar). El horno comenzará a calentarse al ajuste de temperatura más alto.

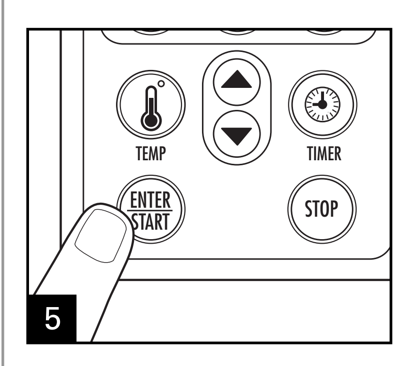


Coloque el alimento en el horno usando la parrilla para asar.

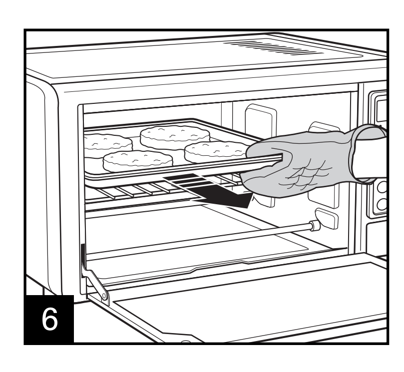


Si lo desea, presione el botón TIMER (temporizador) para ajustar el tiempo de asado. El LED mostrará predeterminadamente 20 minutos en modo de asado y mostrará “0:20”. Presione los botones arriba/abajo para ajustar el tiempo de asado deseado en incrementos de 1 minuto, o simplemente mantenga presionado el botón por más tiempo para pasar a incrementos de 10 minutos.

Como Asar *(cont.)*



Una vez que se ha seleccionado el tiempo de asado, presione **ENTER/START** (ingresar/ comenzar). El horno emitirá un pitido cuando haya finalizado el ciclo y en la pantalla LED podrá verse "DONE" (hecho) durante 30 segundos.



Remueva el alimento usando guantes de cocina. Desconecte de la toma cuando termine.

NOTA: El horno está equipado con un temporizador de auto apagado de 2 horas. La unidad comenzará a contar regresivamente a partir de 2 horas, incluyendo el tiempo de precalentado, luego se apagará.

ALIMENTO	TIEMPO DE ASADO APROX.
Hamburguesas de 1/4 de libra	30 minutos
Hot Dogs	15 minutos
Salchichas o Embutidos (perfore el empaque antes de cocinar)	15 a 20 minutos
Pescado	15 minutos

Estos tiempos de cocción son un promedio y deben de ajustarse a las preferencias personales. Gire el alimento media vuelta a lo largo del tiempo de cocción.

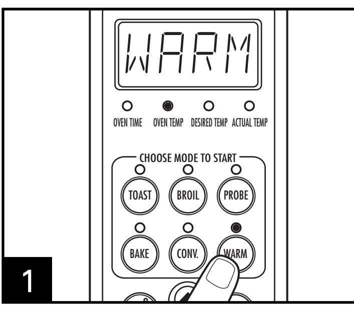
NOTA: Gire las salchichas o tortas después de 3/4 del tiempo de cocción.

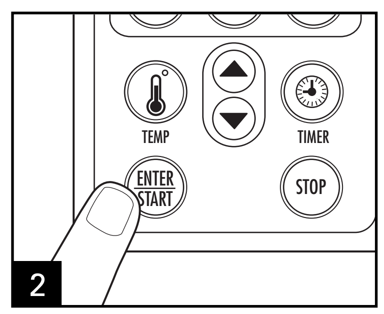
NOTAS:

- Cocine la carne y puerco a al menos 160°F (71°C).
- Cocine pollo a al menos 165°F (74°C).
- Cocine el pescado a al menos 145°F (63°C) o hasta que esté opaco o descascara con el tenedor.
- Visite **foodsafety.gov** para más información sobre temperaturas seguras de cocinado.
- En modos de cocinar, convección, o asado, la sonda puede usarse para medir la temperatura presionando el botón de **PROBE** (sonda). La temperatura se mostrará por cinco segundos.

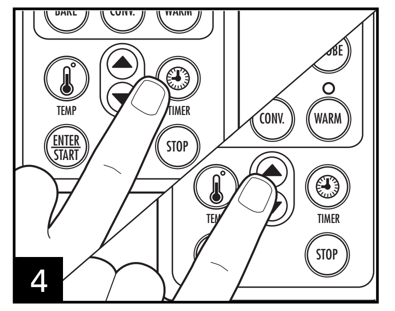
Como Calentar

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de Fuego.**
- Si el contenido prende fuego, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No use bolsas para cocinar en el horno.
- Siempre deje por los menos 1 pulgada entre la comida y el elemento de calor.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.

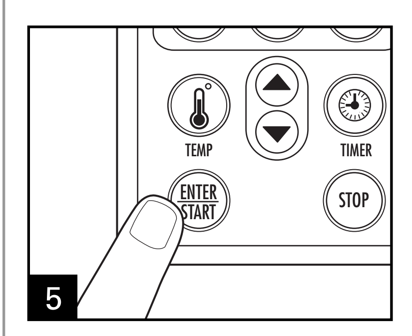




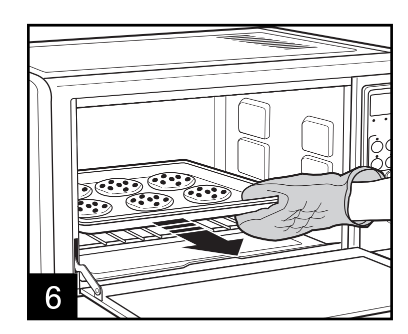
Presione el botón **WARM** (calentar). La pantalla LED leerá "WARM" (calentar). **NOTA:** Si quiere que el horno mantenga su alimento caliente después de cocinar/hornear usando los modos BAKE (hornear), CONV (convección) o PROBE (sonda), presione simplemente el botón **WARM** (caliente) en cualquier momento durante el ciclo de cocción/horneado. Una vez que haya pasado el tiempo de cocción que se haya ajustado, la unidad cambiará a modo WARM (caliente) por el tiempo predeterminado automáticamente de 2 horas. Presione **ENTER/START** (ingresar/comenzar). El horno se encenderá y comenzará a calentar.



Coloque el alimento en el horno. Presione el botón **TIMER** (temporizador) para ajustar el tiempo para mantener caliente. El LED será predeterminado por 1 hora en modo mantener caliente y muestra "1:00". Presione los botones arriba/abajo para ajustar el tiempo del modo de mantener caliente deseado en incrementos de 1 minuto o simplemente mantenga presionado el botón por más tiempo para pasar a incrementos de 10 minutos.



Una vez que se haya seleccionado un tiempo, presione **ENTER/START** (ingresar/comenzar). El horno emitirá un pitido cuando haya finalizado el ciclo y en la pantalla LED podrá verse "DONE" (hecho) durante 30 segundos.



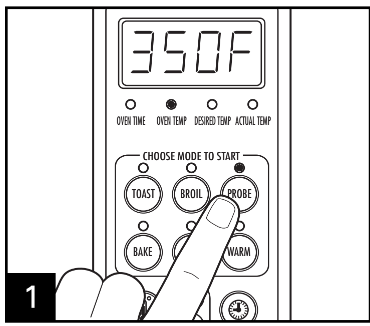
Remueva el alimento usando guantes de cocina. Desconecte de la toma cuando termine.

NOTA: El horno está equipado con un temporizador de apagado automático de 2 horas. La unidad comenzará a contar regresivamente desde 2, incluyendo el tiempo de precalentado, luego se apagará.

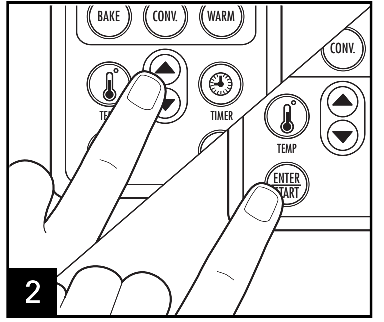
Cómo Usar la Sonda

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de Fuego.**

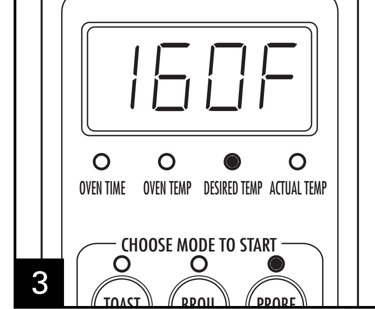
- Si el contenido prende fuego, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No use bolsas para cocinar en el horno.
- Siempre deje por los menos 1 pulgada entre la comida y el elemento de calor.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.



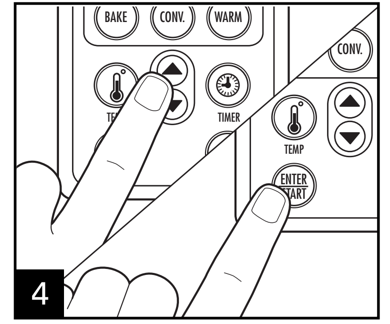
Presione el botón de **PROBE** (sonda). La pantalla LED leerá "350F" (177°C) o la última temperatura seleccionada en el modo de sonda.
NOTA: 350°F (177°C) es la temperatura predeterminada. Después del primer uso, la última temperatura seleccionada será la predeterminada.



Presione los botones arriba/abajo si se desea una temperatura diferente (entre 200°F [93°C] y 450°F [232°C]). Una vez seleccionada la temperatura, presione **ENTER/START** (ingresar/comenzar).



El horno le pedirá luego ajustar la temperatura deseada de la sonda. La pantalla LED parpadeará "160F" (71°C).
NOTA: 160°F (71°C) es la temperatura predeterminada de la sonda. Al primer uso, la última temperatura selecciona será la predeterminada.



Presione los botones arriba/abajo si se desea una temperaturadiferente (escoja entre 140°F [60°C] a 210°F [99°C]), luego presione el botón **ENTER/START** (ingresar/comenzar). La pantalla LED leerá "PRE HEAT" (precalentado) paradejarle saber que la unidad se está calentando. Cuandose alcance la temperatura del horno deseada, la pantalla LED leerá "LOAD FOOD" (cantidad de alimentos).

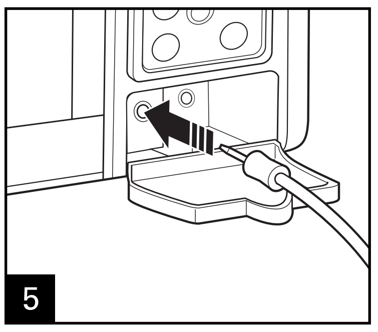
FOOD TYPE (Fresh)	MIN FOOD TEMP
Beef, Pork, Veal, Lamb (Steaks & Chops)	145°F–160°F
Pork	160°F–170°F
Beef, Pork, Veal, Lamb (Ground)	160°F
Poultry (Pieces)	165°F
Poultry (Ground)	165°F
Fish	145°F
Potato	210°F
Reheating	165°F

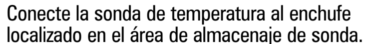
La tabla de temperatura se encuentra en la puerta de vidrio del horno tostador.

NOTAS:

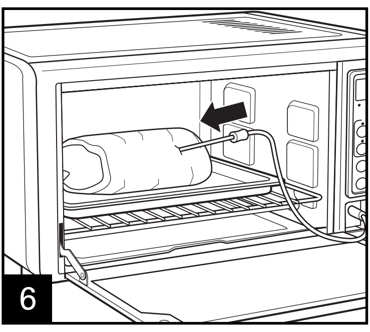
- Cocine la carne y puerco a al menos 160°F (71°C).
- Cocine pollo a al menos 165°F (74°C).
- Cocine el pescado a al menos 145°F (63°C) o hasta que esté opaco o descascara con el tenedor.
- Visite **foodsafety.gov** para más información sobre temperaturas seguras de cocinado.
- En modos de cocinar, convección, o asado, la sonda puede usarse para medir la temperatura presionando el botón de **PROBE** (sonda). La temperatura se mostrará por cinco segundos.
- Debe usarse la posición de bandeja para "hornear" para cocinar papas. Una papa para hornear de un buen tamaño debe tener las dimensiones de un puño grande. Introduzca la sonda en el centro de la papa y hornee hasta alcanzar una temperatura interna de 210°F (99°C).

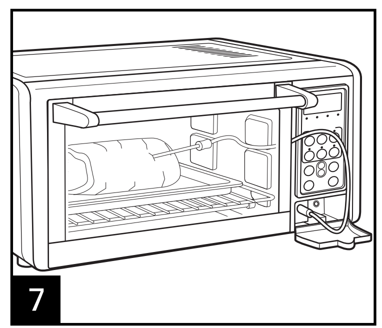
Cómo Usar la Sonda (cont.)





Conecte la sonda de temperatura al enchufe localizado en el área de almacenaje de sonda.

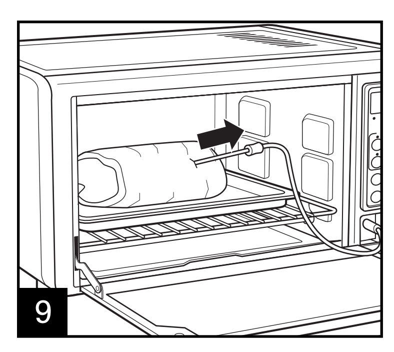




Introduzca el termómetro en la parte más gruesa de la carne, sin tocar hueso, grasa o cartílago. Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite **www.foodsafety.gov**. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada antes de dejar que la unidad cocine.

8

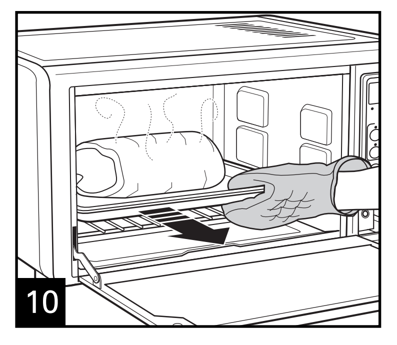
La pantalla LED alternará entre la temperatura de los alimentos deseada y real hasta alcanzar la temperatura predeterminada. El horno emitirá un pitido cuando haya finalizado el ciclo y en la pantalla LED podrá verse "DONE" (hecho) durante 30 segundos.



Desconecte la sonda de la toma; luego remueva el alimento y la sonda de la unidad usando guantes de cocina. La sonda estará caliente. Desenchufe el horno del tomacorriente cuando haya finalizado.

NOTA: El horno se apagará en forma automática cuando se alcance la temperatura seleccionada, a menos que también se seleccione el modo WARM (calentar). Como seguridad, el horno también cuenta con una característica de apagado automático de 4 horas que se activará si (1) la sonda se ha desenchufado por alguna razón O (2) no se ha alcanzado la temperatura del horno predeterminada dentro del período de 4 horas.

Visite **www.foodsafety.gov** para más información sobre temperaturas internas seguras para cocinar.



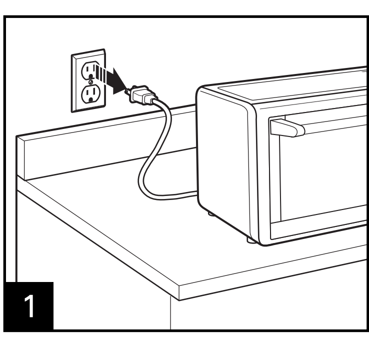
*¡Visite **www.hamiltonbeach.com.mx** para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!*

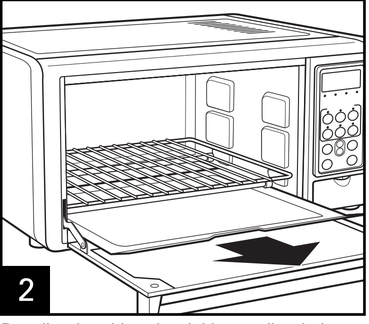


Limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica.**
No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar partes eléctricas. No sumerja el horno tostador en agua.

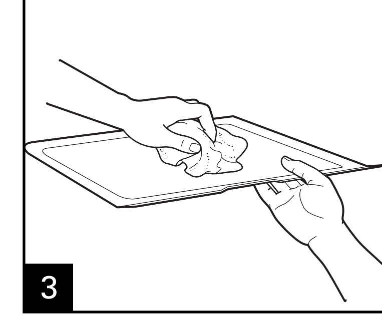
Su horno tostador debe limpiarse regularmente para un mejor desempeño y vida útil. La limpieza regular también reduce el riesgo de incendio.

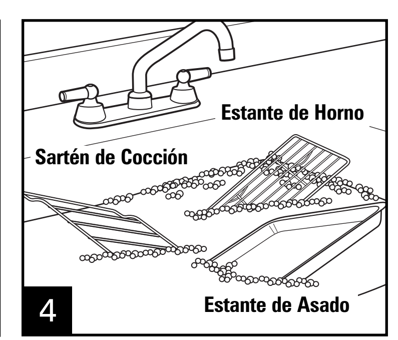




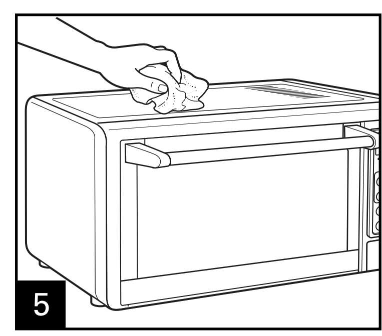

Para limpiar el interior del horno, limpie las paredes, parte inferior del horno y puerta de vidrio con un trapo húmedo y jabonoso. Repita con un trapo húmedo y limpio.

Para manchas persistentes, use un estropajo de plástico.





NOTA: La parrilla para asar es un accesorio opcional en modelos selectos.



Limpie la parte exterior del horno con un trapo húmedo. No use limpiadores abrasivos o estropajos de metal.

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: http://www.csrees.usda.gov/Extension/.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA
El horno no calienta.	• Revise para asegurarse que la toma eléctrica esté funcionando y el horno esté conectado.
Se forma humedad en el interior de la puerta del horno cuando tuesta.	• Esto es normal cuando cuando se tuesta en un horno tostador. La humedad se escapa más lentamente en un horno tostador que de un tostador. La cantidad de humedad variará entre el pan fresco, bagels y repostería congelada.
Sale un olor o humo del horno.	• El humo y olor es normal durante el primer uso de la mayoría de los aparatos con calor. Esto no estará presente después del periodo inicial de calentamiento.
El horno no tuesta.	• Revise para asegurarse que la toma esté funcionando y el horno esté conectado.
Algunos alimentos se queman y algunas no se cocinan.	• Ajuste la posición de la rejilla del horno para centrar el alimento en el horno. • Ajuste la temperatura del horno o tiempo de cocción para mejores resultados con sus recetas.
La pantalla muestra código de error “ERR”.	• El sensor de temperatura dentro de la cavidad puede estar defectuoso. Llame al número de servicio a cliente localizado en la cubierta frontal de esta Guía de Uso y Cuidado.
El horno muestra “PLUG PROBE” cuando ya está conectada.	• Desconecte y luego vuelva a conectar la sonda en la unidad. Si esto aún no funciona, la sonda puede estar defectuosa. Llame al número de servicio a cliente localizado en la cubierta frontal de esta Guía de Uso y Cuidado.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **01 800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelos:	**Tipo:**	**Características Eléctricas:**
31230, 31230C	**O43**	**120 V~ 60 Hz 1400 W**

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".